

Schweinekoteletts mit Apfel-Speck-Kartoffeln

 happy-mahlzeit.com/2020/01/30/schweinekoteletts-mit-afel-speck-kartoffeln/

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 Zweige Rosmarin
- 1/2 Bund Thymian
- 100 g Pancetta oder milder Speck in 2–3 mm dicken Scheiben
- 2 Knoblauchzehen
- 2 säuerliche mürbe Äpfel, ca. 400 g, z.B. Boskop
- 4 Schweinekoteletts à ca. 300 g
- 4 EL Olivenöl
- 1–2 EL grober Dijon-Senf
- 150 ml Weißwein oder Cidre
- Fleur de Sel
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen, abgießen, wieder in den Topf geben und etwas ausdampfen lassen.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Pancetta in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und leicht andrücken. Die Äpfel vierteln, schälen, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Den Backofen mit einer ofenfesten Form darin auf 140°C vorheizen.

Die Koteletts waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, den Fettrand mehrmals einschneiden und die Koteletts leicht mit Salz würzen. In einer Pfanne mit 2 EL erhitztem Olivenöl auf jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten. Auf beiden Seiten dünn mit Senf bestreichen, in die ofenfeste Form legen und mit etwas Pfeffer würzen. Knoblauch, Rosmarin und Thymian darum herum verteilen. Die Koteletts im Ofen auf mittlerer Schiene 15 - 20 Minuten gar ziehen lassen.

In einer 2. Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen, die Pancettastreifen darin knusprig braten und herausnehmen. Die Kartoffelwürfel ins Bratfett geben und goldbraun anbraten. Die Apfelwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Den Wein hinzufügen und einkochen lassen. Wenn die Kartoffeln leicht zerfallen, alles mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Den Pancetta wieder dazugeben und die Apfel-Speck-Kartoffeln mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch etwas Olivenöl untermischen.

Die Koteletts aus dem Ofen nehmen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und mit den Apfel-Speck-Kartoffeln anrichten.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Kotelett