



Schweinskotelett mit Walnusskruste und Feigen

Aus Rick Stein – Von Venedig nach Istanbul: Kroatien



Das ist wahres Kroatien: Schweinskotelett mit Walnusskruste und Feigensauce für das gewisse Etwas.

Zubereitungszeit: weniger als 30 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten – 1 Stunde

Für 6 Personen

Zutaten

- 6 Schweinskoteletts, dick geschnitten
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Muskatnuss, frisch gerieben
- 100 g Walnuss, fein gehackt
- 2 TL Olivenöl
- 70 g Butter, weich
- 125 ml Weisswein
- 16 Feigen, getrocknet, fein gehackt
- 125 ml Hühnerbouillon

- 1 TL Petersilie, grob gehackt
- 1 Zitrone, gepresst
- Prise Salz
- Prise frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Schweinskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit scharfem Messer einschneiden.
2. Zimt, Muskatnuss, und Walnüsse in flacher Bratpfanne vermischen. Olivenöl dazugeben und zu einer Paste vermengen. Die Koteletts darin wenden und die Menge in die Fleischritzen drücken.
3. 40 g Butter in grosser Bratpfanne schmelzen und die Koteletts – am besten jeweils 2 gleichzeitig – darin braun anbraten. Vorsichtig, damit die Walnüsse nicht verbrennen. Auf jeder Seite ein paar Minuten braten.
4. Alle Koteletts in die Bratpfanne zurückgeben, mit Deckel zudecken und für 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis sie gar sind. Dann das Fleisch auf eine warme Platte geben, mit Alufolie bedecken, um die Hitze zu bewahren.
5. Die Bratpfanne mit Weisswein ablöschen, weiter kochen lassen, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat. Feigen und Bouillon dazugeben und abschmecken. Restliche Butter, Petersilie und Zitronensaft daruntergeben und mit dem Schwingbesen vermischen.
6. Die Schweinekoteletts mit der Sauce darüber servieren.