Metzgerkotelett an Jägersauce

Ein währschaftes Kotelett vom Schwein. Dick geschnitten und mit einem breiten Fettpolster inklusive Schwarte. Es wog gut 400g, das reichte für zwei. Fett und Schwarte geben Saft und Aroma, viel Gewürz braucht es da nicht: Salz, Pfeffer und etwas Senf. Ich habe es kurz und scharf angebraten und danach bei 70° im Ofen während 20 Minuten fertiggegart. So bleibt es saftig.

Dazu eine Jägersauce, deren Rezept (so ungefähr) der alten französischen Küche entstammt. Pilze werden mit Zwiebeln geröstet. Mehl wird in Bratbutter braun geröstet, danach mit Rotwein abgelöscht und mit Bouillon aufgegossen, dann werden die gerösteten Pilze zugegeben. Abgeschmeckt wird die Sauce mit Pfeffer, Thymian und eventuell etwas Salz.

Zutaten (2 Portionen)

```
1     Metzgerkotelett, ca. 400g (mit Schwarte)
1/2   kleine Zwiebel
150g  Pilze (Eierschwämme, Champignons)
2     kleine Knoblauchzehen
1Tl   Senf
1El   Weissmehl
1/2dl Rotwein
1/2El Thymian (getrocknet)
1dl   Bouillon
      Bratbutter
```

Zubereitung Sauce

Pilze rüsten und je nach Grösse zerteilen. Zwiebel fein hacken und in Bratbutter kurz anziehen, Pilze zugeben und ca. 15 Minuten mit dünsten. Derweil Knoblauch fein hacken und zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Pilze etwa auf das

halbe Volumen eingegangen sind, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Frische Bratbutter in die Pfanne geben und Weissmehl zugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren rösten bis das Mehl schön braun ist. Mit Rotwein schluckweise ablöschen, dabei gut rühren.

Bouillon und Thymian zugegeben und mindestens 20 Minuten leicht simmern lassen.

Zubereitung Kotelett

Kotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Beidseitig salzen und pfeffern und mit wenig Senf bestreichen.

Beidseitig bei mittlerer Hitze anbraten und danach in den auf 70° vorgeheizten Ofen schieben. 20 Minuten im Ofen garen.

Die Mehlschwitze

Metzgerkotelett, angerichtet mit Jägersauce und Penne