



## Metzgerkotelett mit Sauce Robert

Im Unterschied zum gewöhnlichen Schweinskotelett ist das Metzgerkotelett mit einem dicken Streifen Rückenspeck inklusive Schwarte versehen. Dieser gibt dem Kotelett Geschmack und macht es saftig (Man muss auch nicht alles Fett mitessen). Abgesehen von der Speckschwarte sollte das Kotelett gut marmoriert, das heisst von feinen Fetteinlagerungen durchzogen sein. Ich habe da ein ganz schönes Stück erwischt, das Fleisch schön marmoriert, die Fettschicht zwar etwas gar dick.

Den Charakter der Sauce Robert bestimmen Zwiebeln, Senf und Weisswein. Die herbe Sauce wird mit Zucker und süsslich schmeckendem Estragon abgerundet.

### Zutaten

1 Schweinskotelett mit Schwarte  
1/2 Zwiebel, ca. 40g  
1El italienische Petersilie gehackt  
2Tl Dijon-Senf  
1dl Weisswein  
1-2 Spritzer Zitronensaft  
1/2Tl Zucker  
1/2Tl Estragon getrocknet  
1El Sauerrahm  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Kotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, den Fettrand mit Schwarte 3-4 mal einschneiden und beidseitig salzen und pfeffern.

Zwiebel und Petersilie mit dem Wiegenschneider fein hacken. Beides zusammen in

Bratbutter andünsten bis die Zwiebel leicht bräunlich wird. Weisswein dazugießen, Senf, Zitronensaft, Zucker und Estragon zugeben und gut verrühren. Leicht köcheln lassen.

Kotelett auf jeder Seite ca. 2 Min. scharf anbraten. Sauerrahm in die Sauce einrühren, ev. nochmals mit etwas Zucker abschmecken. Kotelett in die Sauce legen, wenig ausgelassenes Fett zur Sauce geben. Kotelett ca. 5-6 Minuten in der Sauce schmoren lassen.





