Schweinskotelett all'arrabiata

Die Pasta all'arrabiata, ein italienischer Klassiker, mal leicht pikant, mal richtig scharf zubereitet, sind immmer ein Genuss. Es spricht nichts dagegen, auch ein Fleischstück mit dieser einfachen und guten Sauce zuzubereiten. Zu einem schön marmorierten Schweinskotelett, das gebraten auch schön saftig beleibt, ist die Salsa all'arrabiata eine wunderbare Begleiterin.

Als Beilage gleich noch ein würziger italienischer Klassiker, Fettuccine al pesto genovese.

Zutaten

1	Schweinskotelett, ca. 200g
1/2Tl	Senf
1dl	Passata di pomodoro
1	Knoblauchzehe
4-5cm	Peperoncino
1/2Tl	Oregano getrocknet
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
1El	Pesto genovese
50g	Fettucchine
	Salzwasser

Zubereitung

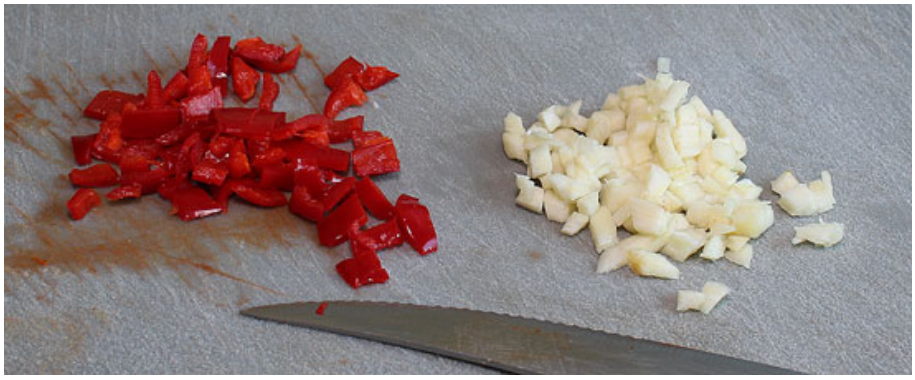
Kotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, sogleich mit wenig Senf einstreichen, salzen und pfefferen.

Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen. Die Schote klein

würfeln. Knoblauch fein hacken.

Ofen auf 60° vorheizen.

Kotelett in Bratbutter beidseitig kurz und scharf anbraten. Temperatur zurückstellen, Kotelett auf einen Teller legen und in den Ofen schieben.

Peperoncino und Knoblauch im Bratensatz kurz andünsten, mit ca. 5cl Wasser ablöschen, Bratensatz auflösen. Etwas einkochen lassen. Passata und Oregano zugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Salzen und eventuell pfeffern. Kotelett in die Sauce legen und 3-4 Minuten in der ganz leicht köchelnden Sauce ziehen lassen.

Salzwasser aufkochen. Sobald das Kotelett in der Pfanne liegt, Fettuccine gar kochen und abschütten. Pfanne kurz auswaschen und auf die ausgeschaltete Herdplatte zurückstellen. Ein Schluck Wasser und Pesto zugeben. Vermischen und die Fettuccine zugeben und vermischen.