



## Schweinskotelett double an Preiselbeer-Portwein-Jus

Das Kotelett double besteht aus zwei Rippen. Mein Kotelett hatte nur eine Rippe, brachte aber stolze 500g auf die Waage! Das entspricht bereits einem kleinen Braten und so wird es auch zubereitet: Nicht in der Pfanne gebraten, sondern nach kurzem heissem Anbraten im Ofen bei tiefer Temperatur gegart. So wird es bestimmt zart und saftig. Voraussetzung dafür ist ein schönes Kotelettstück, es sollte ein paar Fettschichten besitzen und vor allem sollte das Muskelfleisch schön marmoriert sein.

Vor dem Anbraten wird das Kotelett mit Salz und Pfeffer gewürzt, erst danach wird es mit Barbecue-Sauce eingepinselt.

Die Sauce ist leicht herb und mit einer leichten Süsse belegt, sie wird aber nicht gebunden, also ein dünnflüssiger Jus und keine dickliche Sauce.

Dazu Pasta und Gemüseragout servieren, z.B. ein feines Ratatouille.

### Zutaten (2 Portionen)

- 1 Schweinskotelett double, ca. 500g
- 1TI Senf
  - Salz und Pfeffer
- 2TI Barbecue-Sauce
- Bratbutter

### Sauce:

- 5cl Portwein
- 2TI Preiselbeerkonfitüre
- 1dl Hühnerbouillon
- 20g Tafelbutter
  - Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Schweinskotelett 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Sogleich salzen und pfeffern und leicht mit Senf einstreichen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Schweinskotelett allseitig, auch auf den Schmalseiten, kurz und scharf anbraten.

Gebratenes Kotelett ringsum mit Barbecue-Sauce einpinseln.

Die Barbecue-Sauce kann man auch selber machen: Z.B. mit Ketchup, Sojasauce, Knoblauch Chili, Ingwer, Paprika mit Raucharoma...

Bratenthermometer an der dicksten Stellen einstecken, darauf achten, dass die Messspitze den Knochen nicht berührt.

Kotelett in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 57° garen. Das dauert ca. 1 Stunde und 15 Minuten. Ofen ausschalten und die Ofentüre einen Spalt weit öffnen. Das Kotelett 10 Minuten nachziehen lassen, die Kerntemperatur steigt dabei um 1-2°.

(Den Bratensaft zum Jus geben!)

Preiselbeerjus:

Bratensatz mit Portwein ablöschen und kurz aufrühren. In ein Saucenpfännchen absieben. Hühnerbouillon dazugießen und die Preiselbeerkonfitüre einrühren. Leicht köcheln lassen, damit Flüssigkeit etwas verdampft. Warm halten bis das Schweinskotelett servierbereit ist.

Butter mit einem Schaumbesen in den nicht mehr köchelnden Jus einrühren. Mit Salz und Pfeffer und einem kleinen Schuss Portwein abschmecken.

Kotelett aufschneiden, anrichten und mit dem Jus beträuffeln.





