

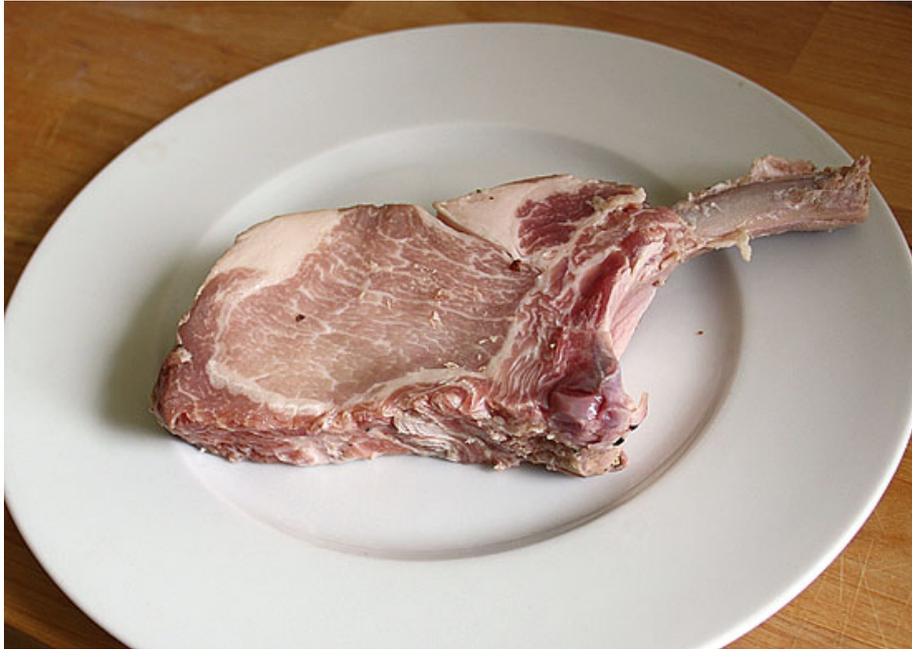


Schweinskotelett "pata negra"

Merkmale des halbwilden, iberischen Schweins sind seine schwarze Hautfarbe und die schwarzen Klauen: "Pata negra". Es ist eine in Südwestspanien und in Portugal heimische Rasse und liefert weltweit das edelste Schweinefleisch, zumindest nach der Meinung von führenden Gastronomen und Gourmets. Den speziellen, nussartigen Geschmack des Fleisches schreibt man den Eicheln und Kräutern zu, die zum Futter dieser Tiere gehören.

Die Koteletts sind etwas kleiner als die vom Hausschwein und sind in der Regel schön marmoriert, was sie schön saftig macht. Man kann gar kein Rezept dazu schreiben, denn die Zubereitung ist zu einfach: Das Kotelett nur leicht mit Salz und Pfeffer würzen, damit der Eigengeschmack nicht übertönt wird. Beidseitig ca. 2 Minuten anbraten, die Bratpfanne von der Herdplatte ziehen und zugedeckt 5 Minuten nachziehen lassen.

Angerichtet habe ich das Kotelett mit etwas "Café de Paris" und [Kartoffelgratin mit Totentrompeten](index.php?id_kat=20&id_kw=&id_rez=163).



Die Fetteinschlüsse und die schöne Marmorierung sind die Merkmale des "Pata negra"-Koteletts.