



Schweinskotelett, paniert und gefüllt, an brauner Sauce

Auch ein Schweinskotelett lässt sich wie ein Cordon bleu zubereiten, das Einschneiden ist sogar einfacher als beim herkömmlichen Cordon bleu, da der Knochen die Schnitttiefe begrenzt. Das macht auf Wunsch auch ihre Metzgerin. Gefüllt ist es mit Speckstreifen und kräftigem, aber nicht zu rezentem Halbhartkäse. Es ist zwar nicht üblich, das Cordon bleu mit Sauce anzurichten, doch vor allem wenn Pasta dazu gereicht wird ist es bestimmt kein Stilbruch. Die Mehlsauce nach alter Schule ist heutzutage eher verpönt. Doch richtig zubereitet, die Sauce muss mindestens 10 Minuten köcheln, ist vom Mehlgeschmack in der kräftigen Sauce nichts mehr zu spüren.

Zutaten (pro Portion)

- 1 Schweinskotelett, ca. 200g
- 20g Bratspeck
- 20g Halbhartkäse (Sternenberger, Tilsiter)
- 1 Ei
- Paniermehl
- 10g Tafelbutter
- 1Tl Mehl
- 5cl Hühnerbouillon
- 3cl Rotwein
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter
- 1 Zahnstocher

Zubereitung

Speck und Käse zu kurzen, schmalen Streifen schneiden.

Kotelett mit einem scharfen Messer von der Seite her bis zum Knochen einschneiden und aufklappen. Speck und Käse darauflegen, das Kotelett zuklappen und mit einem

Zahnstocher fixieren.

Kotelett mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben, durch ein verquirltes Ei ziehen und in Paniermehl wenden. Ein paar Minuten ruhen lassen.

Sauce:

Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, Mehl zugeben und rösten bis es maronibraun ist, dabei ab und zu verrühren. Rotwein zugießen, verrühren und 2-3 Minuten einkochen lassen. Bouillon zugießen und mindestens 10, besser 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce kann auch vorbereitet und vor dem Anrichten nochmals aufgewärmt werden.

Kotelett in Bratbutter auf jeder Seite 6-8 Minuten bräteln lassen, bis der Käse ein wenig ausläuft.

Kotelett anrichten und mit der Sauce nappieren.







