



Schweinskotelett mit Zwiebel, Anis, Kümmel und Fenchelsamen

Kreuzkümmel, Anis- und Fenchelsamen enthalten ätherische Öle, die jedem dieser Gewürzsamen einen intensiven, ganz eigenen Geschmack verleihen. Gemeinsam ist ihnen eine leicht süssliche Note. Zusammen mit Zwiebel und Noilly Prat verleihen sie der Sauce ein breites Geschmacksspektrum, in dem die Anis-Noten am deutlichsten hervortreten. Sicher nicht nach jedermanns Geschmack, aber bestimmt eine Freude für Geniesser:innen, die sich gerne auf exotische Genüsse einlassen.

Die Sauce passt zu hellem Fleisch, besonders zu kurzgebratenem Schweinefleisch.

Zutaten (pro Portion)

1 Schweinskotelett, ca. 200g
Salz
Bratbutter

Marinade:

3/4Tl Anissamen
3/4Tl Fenchelsamen
3/4Tl Kreuzkümmel
1/2Tl schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2cl Weisswein
2cl Condimento Balsamico

Sauce:

30g Zwiebel
10g Tafelbutter
Marinade
6cl Noilly Prat
6cl Hühnerbouillon
20g Sauerrahm

Zubereitung

Kreuzkümmel, Anis- und Fenchelsamen im Mörser grob zerstossen, mit dem Weisswein und Balsamico vermischen, mit Pfeffer würzen.

Schweinskotelett auf eine Haushaltfolie legen, mit der Marinade übergiessen und etwas einreiben. Folie zu einem Päckli verschliessen und das Kotelett 1 - 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Schweinskotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, die Marinade gründlich abstreifen und auffangen. Kotelett beidseitig salzen.

Noilly Prat und Bouillon zusammen mit der Marinade aufkochen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb abgiessen.

Zwiebeln zu Streifen schneiden, in Tafelbutter dünsten bis sie leicht braune Stellen zeigen. Abgeseibter Jus zugiessen und 3-4 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerrahm einrühren und kurz aufkochen. Sauce bis zum Anrichten warmhalten.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Kotelett ca. 1 Minute scharf anbraten, wenden, einen Deckel aufsetzen und die Pfanne von der Kochplatte ziehen. 6-7 Minuten nachziehen lassen.

Kotelett anrichten und mit der Sauce nappieren.







