Schweinskotelett an Ketchupsauce mit grünen Tomaten

Grüne, nicht ganz ausgereifte Tomaten enthalten viel fruchtige Säure, sie sind ideal für süss-saure, ketchupähnliche Saucen und lassen eine Sauce frischer schmecken, als nur mit Essig gesäuerte Saucen. Werden sie vorab zusammen mit Zwiebel und Knoblauch im Ofen geschmort, so überzeugen sie auch mit kräftigem Geschmack. Ingwer und Sojasauce geben der säuerlichen Sauce einen fernöstlichen, appetitanregenden Touch. Die Sauce passt gut zu Grilladen, aber besonders zu gebratenem Schweinefleisch.

Grüne Tomaten findet man am ehesten beim italienischen Gemüsehändler. Es gibt auch Tomaten, die ausgreift grün sind, oder grüne Farbstreifen zeigen.

Herkömmliche, unreife Tomaten enthalten das giftige Solanin, das aber in geringen Mengen (wie nach diesem Rezept enthalten) zumindest für Erwachsene unbedenklich ist.

Zutaten (pro Portion)

120g	grüne Piccadilly-Tomaten
40g	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
2cl	weisser Balsamico
1cm	Peperoncino
1/2Tl	Ingwer gemahlen
1Tl	Sojasauce (Kikkoman)
2Tl	brauner Zucker
1	Schweinskotelett, ca. 1,5cm dick
	Salz und Pfeffer
2Tl	Dijon-Senf
	Bratbutter

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Tomaten längs halbieren, Zwiebel zu groben Stücken schneiden.

Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln. Tomaten darauf verteilen, die Zwiebelstücke und die ungeschälten Knoblauchzehen zwischen die Tomaten einschieben. Mit wenig Salz bestreuen und mit Olivenöl einpinseln.

In den Ofen schieben und 50 Minuten backen.

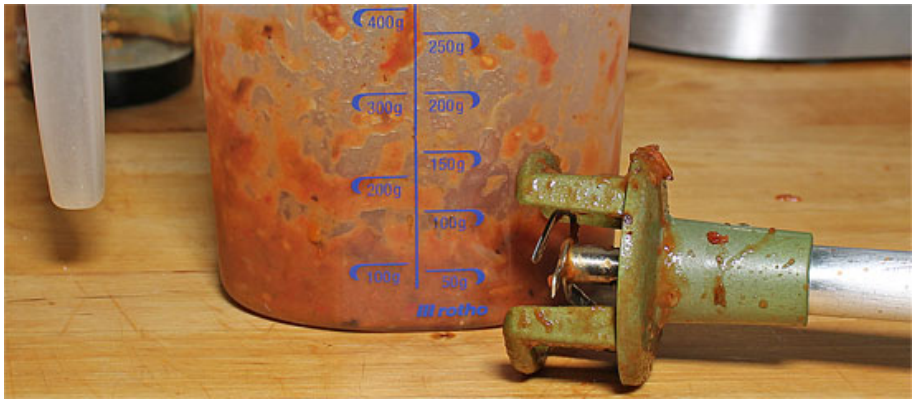
Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu feinen Streifchen schneiden.

Blech aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen, die Knoblauchzehen herauspicken und die Schalen abziehen. Alles in ein hohes Gefäss geben, Peperoncino und Balsamico zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen.

Sauce in ein Pfännchen geben, Sojasauce, Ingwer, Zucker und einen Schluck Wasser zugeben. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Kotelett beidseitig salzen und pfeffern und mit wenig Senf einstreichen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Das dünn geschnittene Kotelett auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Anrichten und mit der Sauce übergiessen.


400g
250g
300g
200g
150g
200g
100g
100g
50g
rotho