



Schweinskotelett Försterinnenart

Wenn der Duft aus der Pfanne an einen Tannenwald erinnert ist bestimmt Rosmarin mit im Spiel, aber nicht nur, ein wenig Tannenschössli-Latwerge ist da auch mit dabei. Latwerge, der mit Zucker eingedickte Saft unterlegt den Jus mit einer feinen Süsse, die sehr gut zum Schweinefleisch passt.

Zu Zubereitung ist einfach: Das zweirippige Kotelett wird mit Weisswein, Senf, Salz und Pfeffer etwa 2 Stunden mariniert, danach angebraten, mit dem Rest der Mariande und mit weiterem Weisswein abgelöscht. Latwerge und Bouillonextrakt untermischen, Rosmarinzweige dazulegen und leicht köcheln lassen. Kerntemperatur messen: Bei 62° ist Schweinskotelett perfekt gegart!

Zutaten (2 Portionen)

- 1 Schweinskotelett "double" ca. 500g
- 2dl Weisswein
- 1Tl Hühner-Bouillon (Extrakt)
- 1Tl Dijon-Senf
- 1Tl Tannenschoss-Latwerge
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Bratbutter

Zubereitung

Fettschicht auf der Aussenseite des Koteletts 3 mal einschneiden.

1/2 dl Weisswein mit Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Kotelett damit einpinseln. 2-3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Überschüssige Marinade abpinseln und in heisser Bratbutter ringsum anbraten. Mit der Marinade und dem Weisswein ablöschen. Bouillonextrakt und Latwerge unterrühren, die

Rosmarin-Zweige in den Jus legen. Zugedeckt ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Das Kotelett ab und zu mit dem Jus übergießen und nach 15 Minuten wenden. Nach 25 Minuten Bratenthermometer einstecken. Bei 58° Pfanne vom Herd ziehen und das Kotelett nachziehen lassen. Die Temperatur steigt dabei auf 62°. Kotelett quer zur Faser aufschneiden, dabei die Knochen auslösen. Anrichten und mit dem Jus übergießen.



