Schweinskotelett an Salbei- Knoblauchbutter

Ein einfaches Rezept zwar, aber es braucht Gespür für die Brattemperatur, damit das Kotelett gar wird, die Butter mit Salbei und Knoblauch dabei aber nicht verbrennt. Zuerst wird die Bratpfanne hoch erhitzt, die Tafelbutter zugegeben und das Kotelett in der aufschäumenden Butter angebraten. Danach muss die Pfanne sofort vom Herd genommen werden, Knoblauch und Salbei kommen erst hinzu, wenn die Butter nur noch leicht brutzelt.

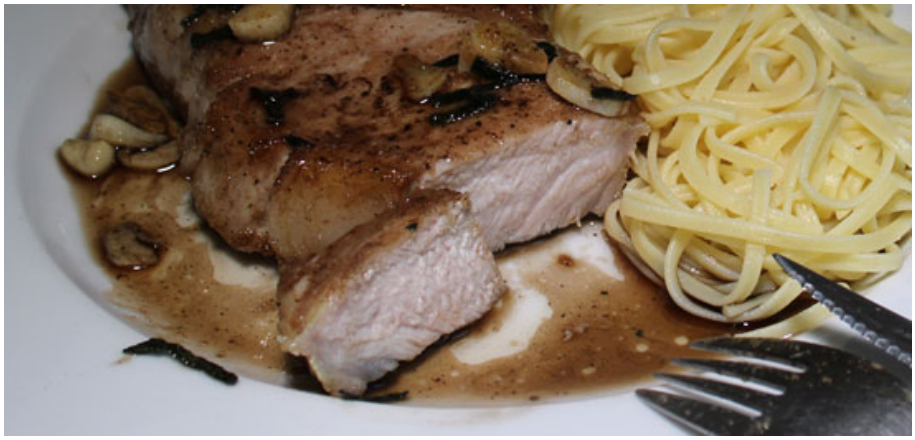
Will man auf diese Weise mehr als zwei Koteletts zubereiten brauchts noch mehr Geschick um die Bratpfanne(n) auf der gewünschten Temperatur zu halten. Zumal man nebenher noch eine Beilage zubereiten will.

Zutaten (1 Portion)

```
1    Schweinskotelett ca. 2cm dick
1    grosse Knoblauchzehe
3-4  frische Salbeiblätter
30g  Tafelbutter
     Salz und Pfeffer
     Bratbutter für den Temperaturcheck
```

Kotelett unbedingt eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, da sonst das Kottelet während der kurzen Bratzeit nicht durchgart.

Fettstreifen an der Seite des Koteletts 2-3 mal einschneiden. Kotelett salzen und pfeffern.

Knoblauchzehe der Länge nach halbieren und in nicht zu dünne Scheiben schneiden (Der Knoblauch darf nicht zu fein gehackt werden, denn dann würde er verbrennen). Dickere Rippen aus Salbeiblättern herausschneiden und in die Blätter in schmale Streifen schneiden.

Bratpfanne mit wenig Bratbutter erhitzen. Sobald die Bratbutter kräftig raucht, die Tafelbutter zugeben, sie sollte sogleich aufschäumen. Noch bevor die Butter ganz geschmolzen ist, Kotelett in die Pfanne legen und ca. 1 Minute braten, Kotelett wenden und die Pfanne vom Herd ziehen. Herd-Temperatur zurückstellen. Sobald die Butter etwas weniger brutzelt, Knoblauch und Salbei zugeben. Fortan sollte die Butter immer nur leicht brutzeln, dazu die Pfanne zwischendurch wieder auf die Herdplatte schieben. Das Kotelett auf diese weise ca. 8-10 Minuten schmoren lassen, dabei laufend mit der Butter übergiessen. Kotelett derweil auch 4-5 mal wenden.