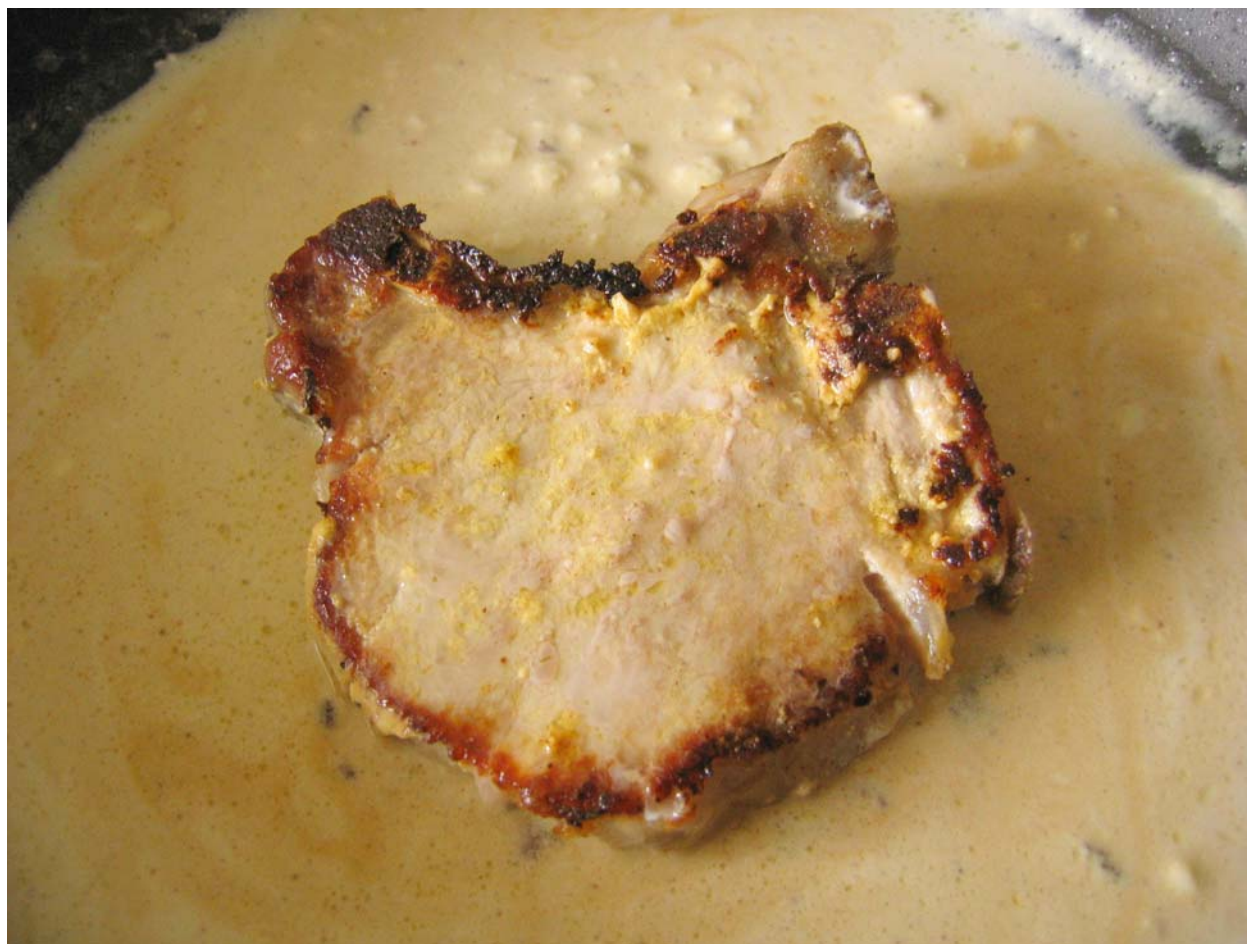


Schweinekotelett mit Senfsauce

Côte de porc sauce moutarde



Zutaten für zwei Personen:

2 Schweinekoteletts

1/2 EL neutrales Öl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 TL Dijon-Senf

Sauce:

100 ml trockener Weißwein

100 ml Sahne

100 ml Gemüsebrühe

1 Ecke Schmelzkäse (ca. 30 g)

1 TL Dijon Senf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Schweinekoteletts bei Bedarf nachputzen, Knochensplinter entfernen. Zimmertemperatur annehmen lassen und gegebenenfalls Fettränder in 3 cm Abstand einschneiden.

2. Backofen mit eingeschobenem Rost auf 125° vorheizen. Fettpfanne unterschieben und mit Alufolie bedecken.

3. Koteletts in wenig neutralem Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je ca. 1 Minute anbraten.

4. Die Koteletts herausnehmen, salzen, pfeffern und auf beiden Seiten mit Senf

bestreichen. Auf dem Rost im Backofen ca. 15 Minuten zu Ende garen, je nach Dicke der Koteletts.

5. Inzwischen den Bratensatz in der Pfanne mit Weißwein loskochen, etwa auf 1/3 einreduzieren. Sahne zugeben und wieder reduzieren. 100 ml Gemüsebrühe zugießen, den Schmelzkäse in der Sauce zerlaufen lassen und einen TL Dijon-Senf einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Koteletts wieder einlegen und in der Pfanne am Tisch servieren.

Hinweise:

Die Anregung stammt aus Saint-Tropez, März 2005.

Dazu passen Pommes frites und grüner Salat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 09.01.2023