

Schweinekotelett mit Zwetschgensauce und Rucola-Nudeln



Zutaten für zwei Personen:

2 Schweinekoteletts
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
1/2 EL Olivenöl
6-8 frische Zwetschgen
30 ml Noilly Prat
150 ml Hühnerbrühe
1 EL Mascarpone oder Crème fraîche
1-2 Tomaten als Dekoration (optional)
Rucolanudeln:
100-120 g Bandnudeln
Salz für das Nudelwasser
20 g Rucola

1. Backofen auf 130° vorheizen. Einen Rost auf mittlerer Stellung einhängen, ein Backblech als Fettpfanne darunter mit Alufolie auskleiden.
2. Schweinekoteletts zwischen Folie aus Gefrierbeuteln klopfen, soweit möglich. Leicht salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben.
3. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Olivenöl auf der einen Seite 1 1/2 Minuten braten, dann umdrehen und 1 Minute weiter braten.
4. Auf den Rost im Backofen legen und in 15-

20 Minuten bei 130° fertig garen, je nach Dicke.
5. Den Bratensatz mit 30 ml Noilly Prat ablöschen, Alkohol stark einköcheln. Mit 150 ml Hühnerbrühe aufgießen, halbierte Zwetschgen einlegen und 1 gehäuften EL Mascarpone oder Crème fraîche zugeben, nach Geschmack weiter einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rucola-Nudeln:

1. Beim Rucola die harten Stängel abschneiden, verlesen, waschen und trocknen. Dann grob hacken.

2. Bandnudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Garprobe machen.
3. Rucola unter die abgetropften Nudeln mischen und das ganze im Backofen bei 90° warm halten.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023