

Glasierte Schweinekoteletts mit Kartoffelgratin und Gremolata

Zutaten für das Fleisch (für 4 Personen):

- 2 dicke (mit Knochen) Schweinekotelettes
- alternativ: Flank- oder Rumpsteak
- 2,5 EL Sonnenblumenöl
- 70 g Butter
- frischer Thymian und Rosmarin
- 70 ml Ahornsirup
- flockiges Meersalz

Die Koteletts sollten möglichst aus artgerechter Haltung stammen und etwa 250-300 g pro Stück wiegen.

Ofen auf 85-100 Grad vorheizen. Koteletts waschen, trocken und beidseitig leicht salzen. Sonnenblumenöl und etwas Butter in eine ofenfeste Pfanne geben und die Koteletts von beiden Seiten scharf darin anbraten, bis sie eine schöne braune Oberfläche bekommen. Die Pfanne vom Herd nehmen und 1 Flocke Butter sowie einige Zweige frische Kräuter hinzufügen. Das Fleisch mehrfach mit der zerlaufenen Butter übergießen, dann 20 Minuten im Ofen garen. Die Koteletts sollten im Kern noch schön saftig sein und innen eine Temperatur von 60-65 Grad haben. Das lässt sich am besten mit einem Bratenthermometer prüfen.

Das fertige Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Tranchen schneiden. Mit Ahornsirup bepinseln und mit etwas flockigem Meersalz bestreuen. Mit Gremolata und Kartoffelgratin servieren.

Zutaten für das Gratin:

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- 4 Zweige frischer Thymian
- 75 g Butter
- flockiges Meersalz

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Wasser und Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben etwa 3 Minuten blanchieren. Zum Auskühlen kurz auf ein Küchenhandtuch legen. Anschließend sorgfältig und dekorativ - etwa spiralförmig - in eine Auflaufform (25-30 cm Durchmesser) schichten. Sie sollen quasi aneinander stehen.

Thymianblätter und Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Butter und Kräuter in einen Topf geben und schmelzen. Über die Kartoffeln gießen. Die Kartoffeln mit etwas Meersalz bestreuen und etwa 1 Stunde im Ofen knusprig backen. Danach bei 100 Grad im Ofen warmhalten, während das Fleisch darin gart.

Zutaten für die Gremolata:

- 1 Bund Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g (am Stück) Parmesan
- 50 ml Olivenöl
- Salz

Petersilie waschen und fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Zitrone gut abwaschen und die Schale abreiben. Parmesan fein reiben. Alle vorbereiteten Zutaten gut miteinander vermengen, dann Olivenöl und etwas Salz hinzufügen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 17.03.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen