

Schweinekotelett mit Romanesco und Zwetschgen-Balsamico-Soße

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Bio-Schweinekoteletts
- 1 Romanesco
- 2 Möhren
- 2 Scheiben Sellerie
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- 10 Zwetschgen oder Pflaumen
- 4 Lavendelblüten
- 8 Zweige Thymian
- 200 ml Balsamico
- 500 ml Gefügelbrühe
- Bratöl
- 4 EL Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer

Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und mit Bratöl anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig werden. Die entsteinten und gewürfelten Zwetschgen dazugeben. Weich werden lassen, dann mit Thymian und Lavendel kurz scharf anbraten. Mit der Brühe und dem Balsamico ablöschen. Die Soße auf ein Drittel reduzieren, dann pürieren und abschmecken. Je nach Süße der Zwetschgen etwas Ahornsirup hinzufügen.

Romanesco putzen, den Strunk entfernen und die Röschen abschneiden.

Die zimmerwarmen Koteletts vom groben Fett befreien, salzen und in Öl scharf anbraten. Wenden und ruhen lassen. Diesen Vorgang drei Mal wiederholen.

Das abgeschnittene Fett in einer Pfanne auslassen, den Romanesco dazugeben und sanft anschwitzen.

Die Koteletts zerteilen und kurz in der simmernden Soße erwärmen, dann mit dem Kohl anrichten.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 26.08.2022

Koch/Köchin: Dave Hänsel

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