

Kotelett vom Bentheimer Schwein mit Rosmarinbutter

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 dicke (je 400-450 g) Schweinekoteletts
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 0,2 Zitrone
- 0,5 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Blätter Salbei
- 1 Zweig Rosmarin

Für dieses Gericht am besten Bioware und eher dickere Koteletts verwenden, sie bleiben saftiger und werden später zum Servieren in Scheiben geschnitten.

Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts beidseitig goldbraun anbraten und dabei mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Hitze reduzieren und die Koteletts 7-8 Minuten bei mittlerer Hitze zu Ende braten. Dabei Zitrone, Schalottenhälfte, angedrückten Knoblauch, Salbeiblätter und Rosmarin hinzufügen. Den Bratensud während der Garzeit ständig über das Kotelett geben. Die perfekte Kerntemperatur beträgt 65-68 Grad. Dann sind die Koteletts innen schön saftig. Dünnere Koteletts haben eine geringere Garzeit.

Zutaten für die Rosmarin-Butter:

- 250 g handwarme Butter
- 4 Schalotten
- 2 EL Rosmarinnadeln
- 4 Sardellenfilets
- Salz
- Pfeffer
- nach Belieben: etwas Zitronenabrieb

Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Sardellenfilets aus dem Glas nehmen und gegebenenfalls das Salz und Öl abtupfen. Anschließend hacken. Alle Zutaten mit der Butter in eine flache Schüssel geben und gut verkneten und vermengen. Mindestens 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für das Knoblauchbrot:

- 4 Scheiben Bauernbrot
- alternativ: Baguette
- 1 Zehe Knoblauch
- Olivenöl
- Salz

Die Brotscheiben in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch schälen und anschneiden. Die heißen Brotscheiben mehrmals mit der Knoblauchzehe bestreichen, dann mit etwas Olivenöl beträufeln und nach Geschmack leicht salzen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 02.02.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

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