

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2021** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Karl Braun

Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffelstampf und geriebenem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinekotelett:
 2 nicht zu dicke Schweinekoteletts
 2 Zitronen
 1 Ei
 1 TL scharfer Senf
 50 g Mehl
 75 g Semmelbrösel
 Etwas Chilipulver
 Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schweinekoteletts waschen, trockentupfen, am Knochen putzen und den Fettrand entfernen. Koteletts leicht plattieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver würzen.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen. Ei mit Senf, Zitronenschale, Salz und einer Prise Chili verquirlen.

Koteletts zuerst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Masse ziehen und mit Semmelbröseln panieren.

Zitrone waschen, trockentupfen und zwei Spalten abschneiden. Öl in einer Pfanne und erhitzen. Koteletts auf beiden Seiten 5 Minuten braun und krossbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitronenspalten servieren.



Das Fett, in dem das Kotelett brät, darf auf keinen Fall zu heiß sein, sondern soll nur leicht am Rand des Fleisches abperlen, damit eine schöne Panierung entstehen kann.

Für den Stampf:
 4 festkochende, mehligke Kartoffeln
 ½ Zwiebel
 6 EL Butter
 250 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen und im Salzwasser weichkochen. Wenn sie gar sind, mit einem Stampfer stampfen. Aus der Butter braune Butter machen. Muskatnuss reiben. Braune Butter, Salz und Muskat zum Stampf geben. Die heiße Milch mit einem Kochlöffel nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren und dann mit brauner Butter abschmecken.

Zwiebel abziehen, die Hälfte in Ringe schneiden, diese in Butter rösten und auf den fertigen Kartoffelstampf geben.

Für den Gurkensalat:
 ½ Gurke
 1 Knoblauchzehe
 200 ml Sahne
 1 EL roter Weinessig
 1 EL Sonnenblumenöl
 1 Bund Dill
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und feindrücken. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurke schälen, von Enden befreien und in eine Schüssel reiben. Gurkenwasser abgießen und dann Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Dill, Essig, Öl, Sahne und Knoblauch unterrühren und abschmecken. Kühl stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.