

Schweinskotelett mit Zwiebelkruste an Pfeffersauce



Zutaten

Für 4 Personen

- 4 Schweinskoteletts
 - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - 1 gehäufter Esslöffel Bratbutter
 - 1 dl Noilly Prat oder halb Weisswein/ halb Sherry
 - 2 Zwiebeln
 - 1 Esslöffel Butter
 - 5 Zweige Thymian frisch, oder 1/3 Teelöffel getrockneter Thymian
 - 2 Esslöffel Pfefferkörner eingelegt und grün
 - 4 Esslöffel Parmesan gerieben
 - 2 Esslöffel Paniermehl hausgemacht oder vom Bäcker
 - 1.5 dl Rahm
 - einige Tropfen Soja- oder Worcestershiresauce
-

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 4 Teller mitwärmen.

Die Schweinskoteletts beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Bratpfanne leer kräftig erhitzen. Die Bratbutter hineingeben und schmelzen lassen. Die Koteletts hineinlegen und auf der ersten Seite 2½ Minuten zuerst bei kräftiger, dann mittlerer Hitze anbraten. Anschliessend wenden und auf der zweiten Seite je nach Dicke weitere 2½–3 Minuten braten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30–40 Minuten nachgaren lassen.

Überschüssiges Bratfett abgiessen. Den Bratensatz mit dem Noilly Prat oder der Weisswein-Sherry-Mischung auflösen und etwa zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine Tasse giessen und beiseitestellen, ebenso die Bratpfanne.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und wenn nötig hacken.

In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebelstreifen und den Thymian hineingeben und unter häufigem Wenden golden und weich dünsten. Auf einen Teller geben.

Während die Zwiebeln dünsten, die Pfefferkörner kurz unter warmem Wasser spülen, dann grob hacken. Die Hälfte des Pfeffers für die Sauce beiseitestellen, den Rest unter die Zwiebeln mischen.

Parmesan und Paniermehl mischen.

Nach der Nachgarzeit die Koteletts aus dem Ofen nehmen, ebenso die vorgewärmten Teller. Die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen. Die Zwiebelmischung auf den Koteletts verteilen und mit dem Parmesan-Paniermehl bestreuen. Die Koteletts sofort wieder in die Mitte des Ofens einschieben und in der aufsteigenden Hitze 6–7 Minuten überbacken.

Inzwischen den Bratenjus und die beiseitegestellten Pfefferkörner in die Bratpfanne geben und aufkochen. Den Rahm beifügen und auf grossem Feuer um etwa 1/3 einkochen lassen. Die Sauce mit Soja- oder Worcestershiresauce sowie wenn nötig mit etwas Salz nachwürzen.

Die Koteletts auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce umgiessen. Sofort servieren.