

# Spanferkelkoteletts mit Brocolisauce und Kartoffelgratin



## Zutaten für zwei Personen:

4-6 Spanferkelkoteletts  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 kleinere Knoblauchzehe  
1,5-2 TL Provence-Kräuter  
4-6 EL Olivenöl

## Brocolisauce:

125 g Broccoliroschen  
75 g kleine Kartoffelwürfel  
300 ml leichte Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblatt  
1 Chilischote

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskat

## Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Olivenöl mit Salz, Pfeffer, gepresstem Knoblauch und italienischen Kräutern vermengen. Spanferkelkoteletts in dieser Marinade etwa 3 Stunden ziehen lassen.

2. Marinade abstreifen und Koteletts in einer Grillpfanne bei etwas höherer Hitze braten.

## Brocolisauce:

1. Broccoliroschen waschen und grob hacken. Mit den Kartoffelwürfeln in 300 ml leichter Gemüsebrühe weich köcheln, das dauert etwa 10-15 Minuten. Von Anfang an ein Lorbeerblatt und eine Chilischote mitgaren.

2. Lorbeerblatt und Chilischote wieder entfernen und alles mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenn die Mischung zu dickflüssig sein sollte, mit etwas Gemüsebrühe verdünnen.

## Hinweise:

Kartoffelgratin siehe eigenes Rezept.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 210 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 19.01.2023