

Schweinekoteletts mit Rotweinsauce



Zutaten für zwei Personen:

2 Stielkoteletts
1 EL neutrales Öl
1 EL Dijonsenf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rotweinsauce:
500 ml trockener Rotwein
1 Bund Thymian
2-3 Lorbeerblätter
2 Nelken
10 Pfefferkörner
8 Wacholderbeeren
1 Schalotte oder entsprechende Menge Zwiebel
1 EL Butter
1 TL Zucker
100 ml Balsamico Essig
20 g kalte Butter oder etwas Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Schweinekoteletts bei Bedarf nachputzen, Knochensplitter entfernen. Zimmertemperatur annehmen lassen und gegebenenfalls Fettränder in 3 cm Abstand einschneiden.
2. Backofen mit eingeschobenem Rost auf 130° vorheizen. Fettpfanne unterschieben und mit Alufolie bedecken.
3. Koteletts in wenig neutralem Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je ca. 1 Minute anbraten.
4. Die Koteletts herausnehmen, salzen, pfeffern und auf beiden Seiten mit

Senf bestreichen. Auf dem Rost im Backofen ca. 15 Minuten zu Ende garen, je nach Dicke der Koteletts.

Rotweinsauce:

1. Rotwein mit dem Thymian, dem Lorbeerblatt, den Nelken, den Pfefferkörnern und den Wacholderbeeren aufkochen und auf etwa 1/3 reduzieren.
2. Die Schalotte fein würfeln und mit dem Zucker und der Butter anschwitzen, bis sie karamellisiert ist. Dann mit 100 ml Balsamico-Essig ablöschen und sirupartig einkochen.
3. Die Rotweinreduktion

hinzugeben, die Sauce abseihen und beiseitestellen.

4. Die Sauce kurz vor dem Servieren wieder erwärmen (nicht kochen) und mit kalter Butter oder etwas Crème fraîche binden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023