Stielkotelett vom Märkischen Sattelschwein

an einem Mille feuille nach Art einer Ratatouille und Pommes risolées

ZUTATEN :

KOTELETTS:

2	Stielkoteletts vom Märkischen Sattelschwein oder alternativ vom Bio-Schwein aus Hofhaltung
2 EL	Maiskeimöl
2 EL	Butter
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
1	angedrückte, ungeschälte Knoblauchzehe
	Fleur de Sel
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 TL	Cassis-Senf (alternativ körniger Dijon-Senf)

MILLE FEUILLE :

8	Tomatenfilets von zwei Tomaten (enthäutet)
1	Zucchini
3	Paprikaschoten, gegrillt und gehäutet (rot, grün, gelb)
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehen, in sehr feine Scheibchen geschnitten
2 - 3 EL	Olivenöl
2 Zweige	Rosmarin
1/4 TL	Puree Piment d'Espelette
	der Saft von den zwei Tomaten
1 TL	Balsamico di Modena
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

POMMES RISOLÉES:

6	kleine Kartoffeln (Drillinge)
2 EL	Butter
	Meersalz
	frisch gemahlener Pfeffer
2	angedrückte Knoblauchzehen
1	Zweigchen Rosmarin
1	Zeigchen Thymian

1 MILLE FEUILLE: Das Mille feuille nach Art einer Ratatouille bedarf trotz seiner Einfachheit einige Zuwendung. VORBEREITUNG: Den Stielansatz der PAPRIKA abschneiden. Paprika vierteln. Kerne und Rippen herausschneiden. Paprikaviertel auf ein Backblech legen und mit der Hautseite nach oben für etwa 8 Minuten unter dem Grill auf einem Backblech rösten, bis die Haut Blasen wirft und schwarz wird. Paprika aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und abkühlen lassen. Anschließend die Haut mit einem Messer abziehen. – TOMATEN kreuzweise einritzen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Haut abziehen, vierteln und das Innere heraus schneiden. Beiseite stellen. Das Innere der Tomate in ein Schüsselchen geben und mit einer Prise Salz bestreuen. Saft ziehen lassen und nach einer Stunde durch ein Sieb abseien. Saft beiseite stellen, Rest wegwerfen. – ZUCCINI in Scheiben schneiden. und beiseite stellen. – ZWIEBELN schälen und gleichfalls in Scheiben schneiden. – KNOBLAUCH im Öl dünsten.

Alle Gemüse (außer dem Paprika, der schon Grillaromen hat), nacheinander in heißem Olivenöl anbraten, herausnehmen und auf Küchenkrepp entfetten.

Aus dem abgeseiten Tomatensaft der mit noch etwas Salz, Pfeffer und dem Puree d'Espelette gewürzt wurde, sowie drei Esslöffel Olivenöl eine Marinade bereiten. Nochmals kräftig abschmecken.

Alle angebratenen, noch lauwarmen Gemüse in eine Schüssel schichten und mit der Marinade begießen. Etwa eine halbe Stunde marinieren.

Zwei Türmchen abwechselnd mit den gebratenen und marinierten Gemüsen aufschichten und mit einem Rosmarinzweig fixieren. Auf einen Teller stellen. Den Ofen auf 50 °C einstellen. Vor dem Bratvorgang den Teller in den Ofen stellen und das Mille feuille erwärmen. Es sollte unbedingt lauwarm sein.

POMMES RISOLÉES: Karofflen mit Schale etwa 10 - 12 Minuten kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln abdämpfen lassen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Kräuter und Knoblauch einlegen und die Kartöffelchen bei mittlerer Hitze langsam golden braten. - Warm halten.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

KOTELETTS: Die Koteletts ganz leicht mehlen. In einer Eisenpfanne das Öl stark erhitzen. Die Koteletts auf beiden Seiten auf jeder Seite 1 Minute scharf braten danach vom Feuer ziehen und sofort die Hitze auf Stufe 4 herunterschalten. Die Butter, Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe dazu geben, die Koteletts mit Fleur de Sel besteuen und pfeffern und bei mäßiger Hitze, mit der Bratbutter die Koteletts immer wieder beschöpfen, in 2 – 3 Minuten zu Ende braten. Druckpobe machen.- Aufpassen, das die Butter nicht verbrennt.

Heraus nehmen und in Alufolie wickeln, 2 Minuten Ruhen lassen. Die Bratbutter in ein Kasseröllchen abseien und schnell 1 Teelöffel Cassis-Senf unter die Butter rühren.

ANRICHTEN: je 3 Pommes risolées und 1 gesottene Knoblauchzehe auf vorgewärmte Teller geben. Daneben die je ein Türmchen vom Mille feuille setzen und mit etwas Marinade beträufeln. Die Koteletts davor platzieren und auf jedes einem Teelöffel geschmolzener Cassis-Senfbutter geben.–- Sofort servieren und genießen.

INFO: Die Ostbrandenburger Fleisch-Spezialität ist eine wahre Rarität. Die »Märkischen Sattelschweine« sind eine Kreuzung von Wildschwein und »Deutschem Sattelschwein«“. Diese leben ganzjährig im Freien und werden ausschließlich nur im Gut Hirschaue nahe Beeskow (Brandenburg) extensiv aufgezogen. Das Fleisch mit Bio-Siegel ist mehr als schmackhaft mit einem Hauch von Wild und gegenüber dem Fleisch vom Hausschwein kein Vergleich möglich. Sicherlich aber auch nicht jedermann Geschmack – Aber eine Fahrt für einen ambitionierten Hobbykoch zum Hofladen für diese Köstlichkeit lohnt sich allemal.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.