



Filet-Kotelett »Westmoreland« mit Cheddar

Bratkartoffeln mit Speck, Salatgarnitur

Die feine englische Art, ein deftig-pikantes Schweins-Kotelett zu servieren. – Die klassische Sauce passt hervorragend zu den Koteletts.

ZUTATEN :

KOTELETTS :

- 2 Filet-Koteletts vom Schwein à 180 g
- Mehl
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Butter
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Streifen Cheddar à 20 g

WESTMORELAND-SAUCE :

- 120 g Mixed Pickles (selbst gemacht oder sehr gute Handelsware)
- 2 TL Kapern
- 1 TL englischer Senf (alternativ Dijonssenf (gehäuft))
- 2 EL Mixed-Pickles-Fond
- 2 EL trockener Weißwein
- 200 ml Bratenfond (Glas)
- 30 g Jus de Cochon (*Siehe Rezept*)
- Thymian (frisch)
- ½ TL Beurre manié (Mehlbutterm)
- 1 Prise Zucker
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

BRATKARTOFFELN :

- 4 mittlere Kartoffeln (festkochend) insg. ca. 300 g
- 2 EL Pflanzenöl
- 40 ml durchwachsener, geräucherter Bauchspeck (in Streifen geschnitten)
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN :

- grüner gemischter Salat nach Wunsch
- 2 EL Schnittlauchröllchen

1 KOTELETTS: Die Koteletts salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abklopfen. Koteletts in heißem Öl und Butter 1 – 2 min. auf jeder Seite braten, Farbe nehmen lassen, zurück ziehen, in der noch heißen Pfanne zu Ende garen, dabei rosa-saftig halten. Koteletts heraus heben mit Alufolie zugedeckt warm halten.– Öl-Buttergemisch aus der Pfanne abgießen.

Drei Minuten vor Ende der Bratzeit die Koteletts auf ein Kuchenblech legen, je einen Streifen Cheddar auf den Koteletts platzieren und unter dem Backofengrill anschmelzen.

2 WESTMORELAND-SAUCE; Die abgetropften Mixed Pickles auf gleiche Größe schneiden, die Kapern dazu geben und mischen.

Bratenfond in ein Kasseröllchen geben und auf 100 ml reduzieren, Jus de Cochon unterrühren. – Den Bratensatz aus der Pfanne mit 1 EL Mixed-Pickles-Fond und Weißwein lösen. Zum Bratensaft in das Kasseröllchen geben. Senf unterrühren. Nochmals kurz aufkochen und mit etwas Mehlbutterm leicht binden. Mit Salz, Pfeffer und evtl. 1 Prise Zucker abschmecken. – Warm halten.

3 BRATKARTOFFELN: Kartoffeln mit Schale 20 min. kochen. Abgießen abdämpfen und pellen. Abkühlen lassen. – Parallel dazu den Speck in Scheiben und dann in Streifen schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze golden ausbraten, Speckstreifen herausheben und auf Küchenkrepp entfetten. – Zwiebel schälen, würfeln und im Bratfett des Specks glasig schwitzen. von der Herdplatte ziehen und für weitere Verwendung zur Seite stellen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden. In einer (vorzugsweise beschichteten) Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben golden braten. Salzen und pfeffern. – Die Speckstreifen und die Zwiebel zu den Kartoffeln geben, alles mischen und noch eine Minute zu Ende braten. – In der Pfanne warm halten.

ANRICHTEN: Die Koteletts auf vorgewärmte Teller legen und halb mit der Sauce überziehen. Für die Saucengarnitur die Mixed Pickles mit den Kapern und dem Thymian gleichmäßig über die Sauce und den nappierten Koteletts verteilen. – Bratkartoffeln dahinter geben und mit Schnittlauch bestreuen. Salatgarnitur anlegen.– Enjoy your meal!

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