

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

SCHWEINEKOTELETT

mit Bratwurstfüllung



Dirk Luther

Dirk Luther

Schweinekotelett

mit Bratwurstfüllung

ZUTATEN

WÜRZPASTE

4 Knoblauchzehen
1 EL grobes Meersalz
2 EL grober Dijonsenf
1 TL Thymian, fein geschnitten
1 EL Estragon, fein geschnitten
1 EL Petersilie, gehackt
4 EL Olivenöl

FLEISCH

4 Schweinekoteletts à 200 g
1 frische, grobe Bratwurst
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Zahnstocher



WÜRZPASTE Für die Paste den Knoblauch auf einem Schneidebrett fein hacken, anschließend mit Salz bestreuen und mit der Messerklinge zu einem Brei zerdrücken. Die Knoblauchpaste in eine kleine Schüssel geben und die restlichen Zutaten hinzufügen.

FLEISCH Koteletts waschen und trocken tupfen. Fettrand mehrmals einschneiden und mit einem spitzen, scharfen Messer in die Koteletts seitlich eine tiefe Tasche schneiden. Wurst aus der Pelle drücken und das Wurstbrät in die Tasche füllen. Die Öffnung mit Zahnstochern zustechen (die Zahnstocher vorher 1 Stunde in kaltes Wasser legen). Koteletts salzen und pfeffern.

Die gefüllten Koteletts über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 12 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Das Fleisch vom Grill nehmen und 3 Minuten ruhen lassen. Jetzt mit der Würzpaste – je nach Geschmack – bestreichen.



Schweinekotelett



DAZU PASST

Apfel-Chicoréesalat

mit Roquefortdressing, Roter Bete und Granatapfelkernen

ZUTATEN

SALAT

2 knackige Äpfel (nach Möglichkeit ein roter und ein grüner)
1 Zitrone
1 gegarte Rote-Bete-Kugel
4 Chicorée

DRESSING

80 g Roquefort
4 EL saure Sahne
4 EL Milch
3 EL Rotweinessig
2 TL Senf
6 EL Rapsöl
2 EL Wasser
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Zucker

ZUM GARNIEREN

1 Bd. Blattpetersilie, gewaschen und geputzt
1 Granatapfel
2 EL geröstete Pinienkerne



DRESSING Den Roquefort mit der sauren Sahne und der Milch glatt rühren. Senf, Rotweinessig, Rapsöl und das Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Danach mit dem Stabmixer kurz aufschäumen.

SALAT Die Rote Bete in Würfel schneiden. Den Chicorée putzen, Strunk entfernen, die Blätter zerteilen und diese in lauwarmes Wasser legen. Die Äpfel waschen und mit den Kerngehäusen in sehr dünne Scheiben hobeln (damit die Apfelscheiben nicht so schnell braun werden, nach dem Schneiden am besten mit Zitronensaft beträufeln). Den Chicorée aus dem Wasser nehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. In einer Schüssel die Chicoréeblätter mit der Vinaigrette vermischen und kurz ziehen lassen. Den Granatapfel halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauslösen.

ANRICHTEN Zwei Drittel der Roquefortsauce auf vier Teller verteilen. Den marinierten Chicorée auf den Tellern anrichten. Apfelscheiben, Pinienkerne und Rote-Bete-Würfel auf dem Chicorée verteilen und mit der restlichen Roquefortsauce beträufeln. Mit den Petersilienblättern und den Granatapfelkernen garnieren.

LEICHT | ZUBEREITUNGSZEIT ca. 35 MIN. | 4 PORTIONEN