

Doppelte Kotelette vom Schwein mit Lavendel, Honig und schwarzem Pfeffer

(Rezept für 6 Personen)

Zutaten: 3 Stück Schweinskoteletten mit Fett à cirka 500g
Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle

Marinade:

2	EL	Butter
3	EL	Honig
1	EL	grober schwarzer Pfeffer
1	EL	Lavendelblüten

Sauce:

1	dl	Jus oder Glace de Viande
		Rest der Marinade

Zubereitung:

Bei den Koteletten das Fett mit einem scharfen Messer bis fast auf das Fleisch einschneiden (ziselieren). Würzen und auf der Fettseite langsam anbraten, dabei läuft das Fett aus und es wird schön knusprig.

Auf beiden Seiten ebenfalls unter stetigem übergiessen mit dem eigenen Fett, schön goldbraun braten.

Die Koteletten für 8 bis 10 Minuten in den heissen Ofen 200°C geben und fertig braten.

Anschliessend zugedeckt, oder im Ofen bei 80°C ruhen lassen.

In dieser Zeit mit der Marinade einpinseln und marinieren lassen (imprägnieren).

Für die Sauce den Jus erhitzen und die restliche Marinade dazugeben und kurz aufkochen und abschmecken.

Anrichten:

Das Fleisch aufschneiden und auf vorgewärmte Teller anrichten.

Eventuell mit etwas Marinade übergiessen.

Den Jus à part servieren oder etwas von der Sauce um das Fleisch giessen.

Tipp:

Wir servieren dazu leicht süssliche Gemüse wie Rübli, Kohlräbli oder Randen, die wir leicht glasieren.

Dazu passen sehr gut Schupfnudeln oder Quarkpizokerls aber auch Reis auch Griessschnittchen sind hervorragend.