



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

Rezept des Monats | Januar 2013

## Kotelett vom Krummbeker Bio-Schwein, unter einer Pflaumenkruste gebraten, dazu Sellerie-Püree, Malzbiersauce und Kartoffel-Taler

*von Küchenchef Carsten Ott, Antik-Hof Bisse*



### Zutaten für vier Personen

4 St Kotelett in Scheiben  
1kg Schweineknochen  
in Walnussgröße

1200g Knollensellerie  
300g Möhren  
300g Zwiebeln  
150g Backpflaumen  
100g Tomatenmark  
0,5ltr Rotwein  
100g Butter  
150g Semmelbrösel  
650g geschälte, mehlig  
kochende Kartoffeln

30g Stärke  
2 St Vollei  
200ml Sahne

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer  
Koriander, Zitronensaft  
Muskatnuss gemahlen  
Knoblauch, Lorbeerblatt,  
Nelken und Wacholderbeeren,  
Thymian und Rosmarin frisch

### Zubereitung

Für die Sauce die Schweineknochen im Ofen bei 180° C ca. eine Stunde rösten. In der Zwischenzeit Möhren, Zwiebeln und 300g vom Sellerie in einem großen Bräter anrösten. Ist eine schöne röstbraune Farbe erreicht, Rosmarin, Thymian und Knoblauch dazu geben und kurz mitrösten. Tomatenmark dazu geben, immer wieder mit Malzbier und Rotwein ablöschen und alles gut einreduzieren lassen.

*...weiter auf Seite 2*

Diesen Vorgang 3-4mal wiederholen. Wenn der Saucenansatz eine dunkelbraune Farbe erreicht hat, die gerösteten Knochen dazu geben und alles mit Wasser aufgießen, bis die Knochen bedeckt sind. Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer dazu geben und das Ganze mindestens 3-4 Stunden köcheln lassen. Den restlichen Sellerie schälen, in walnussgroße Würfel schneiden und mit der Sahne, geriebener Muskatnuss und Salz in einem Topf bei milder Hitze gar ziehen lassen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und etwas auf dem Herd abdämpfen lassen. Die Kartoffeln im heißen Zustand durch eine Kartoffelpresse geben, ca. 10-15 Gramm Stärke, mit Salz Pfeffer, Muskatnuss und den zwei Eiern unter die Masse rühren. Die Masse mit Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und kalt stellen.

Die getrockneten Pflaumen fein würfeln, mit der Butter in einem Stieltopf erwärmen, Semmelbrösel hinzu geben und mit etwas Salz, Koriander, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den Saucenansatz durch ein feines Haarsieb in einen neuen Topf passieren, zum Kochen bringen, abschmecken und mit etwas Stärke oder kalter Butter binden.

Die Selleriewürfel abgießen (den Fond bitte auffangen), und mit dem Pürierstab pürieren. Bei Bedarf etwas Fond angießen, wenn die Masse zu fest ist.

Die Kartoffel-Rolle in 2cm dicke Scheiben schneiden, und diese von beiden Seiten anbraten. Für einen kurzen Moment im Ofen heiß halten.

...weiter auf Seite 3

Die Kotelett-Scheiben von beiden Seiten scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 120°C etwa 13-14 Minuten ziehen lassen. Die Pflaumenkruste mit einem Löffel auf die Koteletts streichen und ca. 2 Minuten bei 200° C (Grill-Modus) überbacken

### **ANRICHTEN**

Einen Saucenspiegel auf eine Tellerhälfte gießen, auf der anderen Seite drei Nocken Selleriepüree anrichten. Das überbackene Kotelett auf den Saucenspiegel setzen und die gebratenen Kartoffeltaler in einem Schälchen separat reichen.

*Guten Appetit wünscht das  
Team vom Antik-Hof Bisse!*