

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Werner Heim

Gebratenes Schweinekotelett mit Rosmarin-Kartoffelspalten, karamellisierten Karotten und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das gebratene Schweinekotelett:

2 Schweinekoteletts, à ca. 200 g
 2 Knoblauchzehen
 50 g kalte Butter
 30 g Butterschmalz
 50 ml Gemüsefond
 2 Zweige Thymian
 2–3 Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schweinekoteletts mit Küchenpapier trocken tupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne stark erhitzen und die Koteletts darin von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Knoblauchzehen leicht andrücken und mit Thymian und Salbei in die Pfanne geben. Hitze reduzieren und die Koteletts unter regelmäßigem Wenden und Begießen mit dem aromatisierten Butterschmalz kurz weiterbraten. Anschließend die Pfanne in den auf 150 °C reduzierten Backofen geben und die Koteletts je nach Dicke ca. 10-15 Minuten fertig garen, bis eine Kerntemperatur von 60-62 °C erreicht ist. Koteletts aus der Pfanne nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Den Bratsatz in der Pfanne mit Gemüsefond lösen und bei mittlerer Hitze kurz einkochen lassen. Thymian, Salbei und Knoblauch entfernen. Die kalte Butter in kleinen Würfeln nach und nach unter ständigem Schwenken oder Rühren einarbeiten, bis eine leicht gebundene, glänzende Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Koteletts vor dem Servieren mit der Sauce beträufeln.

Für die Rosmarin-Kartoffelspalten:

400 g festkochende Kartoffeln
 2 EL Olivenöl
 4 Zweige Rosmarin
 1 EL getrockneter Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln gründlich waschen und je nach Größe längs in Spalten schneiden. Rosmarin von den Zweigen zupfen und fein hacken. Kartoffelspalten mit Olivenöl, frischem und getrocknetem Rosmarin, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze goldbraun und knusprig backen, dabei nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Für die karamellisierten Möhren:

300 g bunte Möhren mit Grün
 20 g Butter
 30 ml Sahne
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen oder gründlich abbürsten und das Grün bis auf einen kleinen Ansatz entfernen. Größere Möhren längs halbieren. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Möhren dazugeben und rundherum anbraten. Sahne angießen und die Möhren darin kurz weiterköcheln lassen, bis eine leicht cremige Glasur entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Feldsalat mit Honig-Senf-**Dressing:**

100 g Feldsalat
1 TL Honig
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl
30 g Cashewkerne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich verlesen, waschen und trocken schleudern.

Cashewkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und anschließend grob hacken.

Honig, Senf und Weißweinessig verrühren. Olivenöl unter ständigem Rühren langsam einarbeiten, bis ein homogenes Dressing entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen und mit den gerösteten Cashewkernen bestreuen.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie
4 Halme Schnittlauch

Kräuter waschen und trocken wedeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.