

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juni 2021** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Volker Drews

Paniertes Schweine-Stielkotelett mit Paprika-Bohnen-Gemüse und Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kotelets:

2 Schweine-Stielkoteletts
 1 Ei
 200 g Panko Paniermehl
 100 g Mehl
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Koteletts waschen und trockentupfen. Eine Panierstraße bereitstellen. Dafür das Ei verquirlen. 1 TL geräuchertes Paprikapulver unter das Pankomehl mischen und vermengen.

Fleisch salzen und pfeffern. Zuerst in Mehl wenden, danach durch die Eimasse ziehen und in der Pankomischung panieren. Die panierten Koteletts ruhen lassen.

Eine Eisenpfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen und Butterschmalz hinzugeben. Koteletts im Butterschmalz ca. 6-8 Minuten pro Seite anbraten, danach im Backofen ruhen lassen.

Bratensatz aus der Pfanne für die spätere Sauce weiter verwenden und in einer kleinen Schale zur Seite stellen.

Für die Salzkartoffeln:

6 kleine mehligkochende Kartoffeln
 Salz, aus der Mühle

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend für 20 bis 25 Minuten kochen und abschütten.

Für die Bohnen:

20 Buschbohnen
 30 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Bohnen waschen und trockentupfen. Die Enden der Bohnen abschneiden, Bohnen halbieren und in Salzwasser 8 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Bohnen anschließend in einem Sieb abgießen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, die Bohnen hinzugeben und darin leicht schmoren lassen.

Für das Paprika-Bohnen-Gemüse:

1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 1 Zwiebel
 1 Chilischote
 100 ml Gemüsefond
 20 g Butter

Zwiebel abziehen und halbieren. Eine Hälfte in feine Streifen schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Paprika waschen, trockentupfen, entkernen und in 2 cm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne den zurückgelegte Bratensatz von dem Kotelett erhitzen. Zwiebel und Paprika 3 Minuten darin anbraten, anschließend Chili hinzugeben und das Ganze weiter braten. Gemüsefond über das Gemüse gießen. Butter zur Bindung hinzufügen bei geringer Stufe köcheln lassen. Buschbohnen hinzufügen und alles vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.