



## Frühlingshafte Schweinekoteletts

Von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Eingelegtes Radieschen

1 Bund Radieschen  
120 ml Apfelessig  
120 ml Weißweinessig  
2 Stiele Dill  
2 Stiele Thymian  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
75 g Zucker  
6 Pfefferkörner  
1 EL Senfkörner  
1 Sternanis  
1 Gewürznelke  
2-3 Zehen Knoblauch  
1 Schalotte

#### Kotelett

2 Scheiben Toastbrot, entrindet  
10 Stiele Petersilie  
5 Stiele Liebstöckel  
75 g Butter, weich  
1-2 Zehen Knoblauch  
½ Zitrone, unbehandelt  
1-2 EL grober Senf  
1 Eigelb  
Salz, Pfeffer  
4 Schweinekoteletts (je etwa 180 g)  
Öl zum Braten

#### Salat

2-3 EL Mayonnaise  
Petersilie  
300 g Kartoffeln, vorgekocht  
Grün der Radieschen

### Zubereitung (40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Die Radieschen putzen und vierteln, das Grün aufbewahren. In ein Glas mit Deckel geben, 250 Milliliter Wasser mit Essig, Kräutern, Gewürzen, ganzen Knoblauchzehen und grob geschnittener Schalotte aufkochen. Heiß in das Glas gießen und mit dem Deckel verschließen. Mindestens über Nacht, besser einige Tage, ziehen lassen.

Das Toastbrot entrinden und zusammen mit Petersilie und Liebstöckel in eine Küchenmaschine geben und fein hacken.



Die Butter zerlassen und geriebenen Knoblauch darin anschwitzen. Zum Weißbrot geben, zusammen mit Zitronenabrieb, Senf, Eigelb, Salz und Pfeffer. Gründlich vermischen, dann die Koteletts salzen und pfeffern und von allen Seiten scharf in etwas Öl anbraten. Auf ein Backblech geben und die Kräutermasse auftragen.

Im Ofen bei 200 Grad garen, bis eine Kerntemperatur von 62 Grad erreicht ist, das sollte etwa 15 bis 18 Minuten dauern.

Die eingelegten Radieschen in ein feines Sieb geben, den Sud dabei auffangen. Die eingelegte Schalotte und Knoblauchzehen in einen Mixbecher geben, zusammen mit einem kleinen Teil des Suds, Mayonnaise und frischer Petersilie zu einem feinen Dressing mixen. Die gegarten Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit dem fein geschnittenen Grün der Radieschen und dem Dressing marinieren. Die eingelegten Radieschen in einer Pfanne mit wenig Öl erhitzen und zusammen mit den Koteletts und Kartoffelsalat servieren.

**Nährwerte pro Portion:**

655 kcal – 34 g Fett – 44 g Eiweiß – 42 g Kohlenhydrate