

## Schweinekotelett an Nussauce

<i>Kategorie</i>	<i>Fleischgerichte</i>
<i>Geographisch</i>	<i>nördlich der Alpen</i>
<i>Rezept für</i>	<i>4 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>15 Minuten</i>

*In Frankreich, Italien und Spanien verwendet man Hasel-, Baumnüsse, Mandeln und Pinienkerne oft zur Begleitung eines feinen Fisch- oder Fleischgerichtes. Sie unterstützen raffiniert den Charakter der Hauptspeise und sorgen mit ihrem zarten Biss für ein reizvolles Geschmackserlebnis.*



### *Mise en place*

4 Schweinekoteletts

Salz, Pfeffer

1 EL Bratbutter

160 g Baum- oder Haselnüsse

3 - 4 EL Zitronensaft

1 dl Gemüsebouillon

1 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch  
1 Mokkalöffel Milerb-Bohnenkraut  
4 dl Rahm

### *Zubereitung*

*Das Fleisch kalt abspülen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Den Ofen auf 80°C einstellen, eine Platte mitwärmen.*

*Auf beiden Seiten kräftig würzen.*

*in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Fleischstücke von beiden Seiten zuerst kräftig anbraten, dann bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 4 Minuten braten. Danach das Fleisch im Ofen warmhalten.*

*Die Nüsse grob hacken und in der Fleischpfanne bei Mittelhitze vorsichtig anrösten*

*Den Bratensatz und die gerösteten Nüsse mit dem Zitronensaft ablöschen, eine Minute einkochen lassen.*

*beifügen und alles um die Hälfte reduzieren.*

*Die Milerb-Würzkräuter mit dem Rahm vermischen und alles zu der Nussmischung geben. Bei grosser Hitze etwas einkochen lassen, bis die Sauce bindet.*