

## Schweinekotelett an Nussauce

Kategorie	Fleischgerichte
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	15 Minuten



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.