

DOPPELTES SCHWEINSKOTELETTE MIT ERDÄPFEL-CRÊPE

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Märzen



ZUTATEN

Schweinskotelette

- 2 Stk Schweinskotelette mit Schwarte (Gewicht je 450 g)
- 2 Stk Boskop-Äpfel
- 1 TL brauner Zucker
- 8 Blätter Salbei
- Etwas Öl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- 40 g Butter

ZUBEREITUNG

Schweinskotelette

Die Koteletts ein paar Minuten vor dem Braten beidseitig mit Salz würzen.

3 cm hoch Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen, die Koteletts mit der Hautseite nach unten für ein paar Minuten kurz kochen; dann lässt sich später die Schwarte leichter einschneiden.

Die Koteletts in einer Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Die Apfelspalten mit braunem Zucker und Salbei kurz mitschwenken und gemeinsam mit dem Schweinskotelette im Backofen bei 140° auf 62° Kerntemperatur garen.

Zuletzt den Backofen auf Grillfunktion stellen und die Schwarte richtig aufpoppen lassen.

Das Kotelette mit den Äpfeln und Salbei servieren.

Garzeit: Ca. 20 Minuten

Ofentemperatur: 140°

Tipp vom Küchenprofi

Tranchieren Sie das Kotelette so, dass jeder von der knusprigen Schwarte bekommt.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



DOPPELTES SCHWEINSKOTELETTE MIT ERDÄPFEL-CRÊPE

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Märzen



ZUTATEN

Erdäpfel-Crêpe

150 g mehliges Kartoffeln

50 g glattes Mehl

2 Eier

1/8 l Milch

Salz

Fülle

30 g Butter

80 g Jungzwiebel - das Grüne extra schneiden

100 g Eierschwammerl

80 g Hokkaido-Kürbis

100 g Obers

30 g Parmesan

Salz, Pfeffer

Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Erdäpfel-Crêpe

Für den Teig die Kartoffeln schälen, vierteln, kochen, ausdämpfen, passieren.

Die Kartoffeln überkühlen lassen und mit restlichen Zutaten verrühren, kurz rasten lassen.

Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne kleine Crêpe backen.

Für die Fülle weißen Jungzwiebel in feine Ringe schneiden und in Butter anschwitzen.

Gewaschene Eierschwammerl und Kürbiswürfel begeben, würzen, mit Obers reduzieren.

Zur Bindung noch etwas Parmesan zufügen und mit Schnittlauch verfeinern.

Die Eierschwammerl-Masse zur Hälfte in Crêpe füllen, zusammenklappen und servieren.

Tipp vom Küchenprofi

Die Crêpe können Sie mit Sauce Hollandaise überziehen oder mit Butterbröseln gratinieren.

Die Fülle können Sie mit beliebigem Gemüse verändern.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



DOPPELTES SCHWEINSKOTELETTE MIT ERDÄPFEL-CRÊPE

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:

Rieder Märzen



ZUTATEN

Kräutersauce

20 g Butter
40 g Schalotten oder Zwiebeln
40 ml Weißwein
180 ml kräftige Suppe
60 ml Obers
Salz, Pfeffer
10 g Maisstärke (Maizena)
Gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel,
Thymian...)

ZUBEREITUNG

Kräutersauce

Feingehackte Zwiebeln in Butter langsam anschwitzen.
Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und dann mit dem
Fond aufgießen.
Erneut etwas reduzieren und Obers zufügen, mit Salz, Pfeffer
würzen.
Maizena mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Sauce
damit binden.
Gehackte Kräuter beimengen und abschmecken.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

