



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Paniertes Koteletts mit Senfsauce sowie Kohlrabigratin und geschmorte Kartoffelknirpse

Zutaten (für 4 Personen):

4 Schweinekoteletts á 200 g

150 g Paniermehl

2 Eier

100 g Butter

2 Kohlrabi in Scheiben

50 g geriebenen Parmesan

100 ml. Öl

1 El Senf

100 ml. Gemüsebrühe

100 ml. Sahne

30 ml. Orangensaft

1 gewürfelte Schalotte

100 g Mehl

Salz, Curry, Melange blanc Pfeffer

100 ml. Bratensaft

600 g gegarte Kartoffelknirpse

1 fein gehackte Knoblauchzehe

Grobes Meersalz

Zubereitung:

- Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Der Reihe nach in Mehl, geschlagenes Ei und Paniermehl panieren. Butter in einer Pfanne schmelzen, Öl dazu geben und die Koteletts bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.
- Kohlrabi fünf Minuten in Salzwasser garen, gut abtrocknen.
- Butter schmelzen mit Mehl abstauben, etwas von dem Kochwasser, Gemüsebrühe und 50ml. von der Sahne auffüllen, leicht durchkochen, den Parmesan unterrühren und mit Curry würzen.
- Die gegarten Kohlrabischeiben in einer Feuerfesten Form schichten. Sauce darüber geben und bei 160°C im Ofen 20 min. fertig garen.
- Butter schmelzen, Schalotten anschwitzen und mit Mehl abstauben. Sahne zugeben kurz reduzieren und mit Bratensaft auffüllen. Kurz durch kochen, Senf unterrühren nicht mehr kochen!
- Knoblauch in Öl kurz anrösten, Kartoffelknirpse dazu geben und ohne Farbe zu nehmen anbraten und mit Meersalz servieren.