

MIT APFEL GRATINIERTE SCHWEINSKOTELETTS

ZUTATEN

Für 4 Personen

Backblech und Backpapier

4 Schweinskoteletts à ca. 200 g

2 EL scharfer Senf

1/2 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter oder Bratcreme zum Anbraten

50 g Rosinen

2 dl saurer Apfelmost

Sauce:

1 Schalotte, fein gehackt

1,8 dl Saucenrahm

1 TL Oregano, fein gehackt

1 roter Apfel, z.B. Jonathan, Berner Rosen

1 rote Zwiebel, in Streifen geschnitten

Butter zum sanften Braten

100 g Bergkäse, an der Röstiraffel gerieben

Organoblättchen zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Die Schweinskoteletts mit Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratbutter beidseitig kräftig anbraten und auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech anordnen.

2 Die Rosinen in 0,5 dl saurem Apfelmost einlegen.

3 Für die Sauce in der Fleischpfanne Schalotten andämpfen, mit 1,5 dl Apfelmost ablöschen und auf 2 EL einkochen lassen. Mit Saucenrahm auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

4 Den Apfel in 16 Schnitze schneiden und entkernen. Zusammen mit den Zwiebeln in Butter sanft braten. Rosinen und Apfelmost zugeben, einkochen, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist, auf den Koteletts verteilen und mit Bergkäse bestreuen.

5 Die Koteletts in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten überbacken.

6 Koteletts mit Sauce auf Tellern anrichten und mit Organoblättchen garnieren.