

LUZERNER SCHWEINSKOTELETT



LUZERNER SCHWEINSKOTELETT AUF RAHMWIRZ MIT GERÖSTETEM BIO KÜRBIS UND HASELNÜSSEN

Rezept für 10 Portionen

Luzerner Schweinskotelett	1,8 kg
Wirz	800 g
Weisswein	2 dl
Rahm	5 dl
Bio Kürbis	1,8 kg
Honig	10 g
Salbei	10 g
Thymian	100 g
Haselnüsse, geschält	150 g
Butter	250 g

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Chili, Olivenöl

Das Schweinskotelett in 180 Gramm Stücke bringen. Ungewürzt in einer heissen Grill- oder Bratpfanne scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und in den auf 120°C vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur um die 65–70°C bringen. Nach dem Garen für ca. 5 Minuten unter dem Pass oder im Hold-o-mat ruhen lassen. Vor dem Servieren in etwas Butter, dem Salbei und Thymian sautieren, salzen und pfeffern.

Den Wirz waschen und in Julienne schneiden. Mit etwas Butter in einem weiten Topf anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und mit dem Rahm etwas einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kürbis rüsten und in ca. 1x1 cm grosse Würfel schneiden. In einer Schüssel mit den Haselnüssen, etwas Olivenöl, Honig, Salz, Pfeffer und Chili marinieren. Anschliessend im 160°C heissen Ofen für ca. 12–15 Minuten backen.