



Schweinskotelett mit Käse-Senfsauce überbacken

Das Schweinskotelett sollte etwas durchgezogen sein, damit es auch schön saftig auf den Teller kommt, das gilt besonders für dieses im Ofen überbackene Kotelett. Käse auf gebratenem Fleisch ist vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig, doch in dieser mehlgebundenen Sauce Mornay kommt er dezent daher und ist mit etwas Senfwürze kombiniert. Das macht aus dem Schweinskotelett definitiv zu einem rustikalen Leckerbissen.

Zutaten

1 Schweinskotelett ca. 240g
10g Mehl
10g Tafelbutter
5cl Milch
5cl Weisswein
20g Greyerzer gerieben
1 Lorbeerblatt
1 kleines Stück Zitronenschale
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Butter schmelzen, Mehl zugeben und verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Milch vor allem am Anfang in kleinen Schlucken zugeben und immer kräftig mit dem Schwingbesen verrühren. Nach der Milch den Weisswein einrühren. Zitronenschale und Lorbeerblatt zugeben. 10 Minuten leicht blubbern lassen, dabei öfters umrühren damit die Sauce nicht festhockt. Lorbeerblatt und Zitronenschale aus der Sauce fischen. Geriebener Käse zugeben und gut verrühren. Sauce bis zum Gebrauch beiseite stellen.

Ofen mit Oberhitze oder Grill auf 230° vorheizen.

Den Fettstreifen des Koteletts 3-4 mal durchschneiden, damit es sich beim Braten nicht verzieht. Beidseitig salzen und pfeffern.

Kotelett auf beiden Seiten in Bratbutter je 2 Minuten scharf anbraten. Bratpfanne vom Herd ziehen. Die etwas angestockte Sauce auf dem Kotelett verteilen und die Pfanne im oberen Drittel für 15 Minuten in den Ofen schieben.

Kotelett anrichten, dabei den ausgeflossenen Käse über das Kotelett geben und mit Paprika bestreuen.





