



Schweinskotelett mit einer dicken Parmesan-Panade

Der Parmesan soll nicht zu dominierend sein, sondern der Panade zusammen mit etwas Knoblauch einfach etwas mehr Geschmack verleihen. Im Unterschied zu einer herkömmlichen Panade wird das verquirlte Ei mit Paniermehl, Weissmehl und dem Parmesan zu einem weichen, aber festen Teig verknetet. Im dicken Panadenmantel eingepackt wird das Kotelett beim Braten nur sanft durchgegart und bleibt darum schön saftig.

Zutaten

1 Schweinskotelett
1 Ei
2El Paniermehl
1/4El Weissmehl
10g Parmesan, fein gerieben
1 kleine Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Kotelett beidseitig salzen und pfeffern. Ei aufschlagen und verquirlen. Das Kotelett beidseitig leicht bemehlen und mit etwas Eimasse bestreichen. 1/2 Stunde ruhen lassen (bis die Panade bereit ist), dadurch haftet die Panade besser am Fleisch.

Dem Rest der Eimasse Paniermehl, Mehl und feingeriebener Parmesan zugeben, die Knoblauchzehe dazupressen und alles sehr gut vermischen. Etwa 1/2 Stunde ruhen lassen. Die Masse sollte fest, aber noch geschmeidig sein. Eventuell 1 El Wasser zugeben und nochmals vermischen.

Kotelett beidseitig dick mit der Panade einstreichen.

Kotelett bei mässiger Temperatur in Bratbutter auf beiden Seiten ca. 4-5 Minuten braten.



