Schweinskotelett, mit Rosmarin und Knoblauch paniert

Eine Panade mit Paniermehl und Ei, ergänzt mit Rosmarin (im Paniermehl) und Knoblauch (im Ei) passt augezeichnet zu einem Schweinskotelett. Die gewürzte Panade gibt dem Kotelett nicht nur Geschmack im italienischen Stil, sondern sorgt auch dafür, dass das Fleisch schön saftig bleibt. Man kann die Panade beliebig nach eigenem Gusto würzen, Knoblauch und Rosmarin passen jedoch fast ideal zum Schweinefleisch.

Zum panierten Kotelett würde Ketchup gut passen, mit Essig eingekochte und mit Zucker abgeschmeckte Passata di Pomodoro kommt dieser Standard-Sauce sehr nahe und schmeckt womöglich noch viel besser.

Zutaten

1	Schweinskotelett ca. 240g
	Salz und Pfeffer
3-4El	Paniermehl
1-2	frische Rosmarinzweige
1	Ei
1	grosse Knoblauchzehe
	Mehl
	Bratbutter
1dl	Passata di Pomodoro
2El	weisser Balsamico
1-2	Prisen Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Passata zusammen mit dem Essig aufkochen und etwas köcheln lassen bis die Sauce dickflüssig wird. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten bis das

Kotelett servierbereit ist.

Kotelett beidseitig salzen und pfeffern.

Rosmarin mit dem Wiegenmesser fein hacken und mit dem Paniermehl vermischen. Ei aufschlagen, die Knoblauchzehe dazupressen und mit einer Gabel gut verklopfen.

Kotelett zuerst mit Mehl bestäuben, dann im verklopften Ei wenden und zum Schluss im gewürzten Paniermehl wenden. Überschüssiges Paniermehl leicht abschütteln.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Temperatur etwas zurückstellen und das Kotelett auf beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Das Kotelett sollte nicht zu heiss gebraten werden. Pfanne von der Herdplatte ziehen, Deckel aufsetzen und das Kotelett 4 Minuten nachziehen lassen.