



Schweinskotelett im Papier-Päckli

Ein Päckli, das man am Tisch selbst auspacken darf, darin versteckt sich ein saftiges Schweinskotelett, reich belegt mit Champignons, Tomaten, Kräuter und ein wenig Brie. Das Päckli ist aber nicht nur ein optischer Effekt, es hält auch den Geschmack und den Bratensaft zusammen, damit beides optimal auf den Teller kommt. Dazu passen Ofenkartoffeln sehr gut, die gleichzeitig mit dem Kotelett im Ofen gebacken werden.

Es ist ein ideales Gericht für Gäste, es lässt sich gut vorbereiten und muss vor dem Servieren nur noch gebacken werden. So bleibt Zeit, um sich den Gästen zu widmen.

Zutaten (pro Portion)

- 1 Schweinskotelett ca. 180g
- 1Tl Dijon-Senf
- 3 kleine Piccadilly-Tomaten, ca. 40g
- 3 Champignons, ca. 40g
- 1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 2 dünne Scheiben Zwiebel
- 20g Brie
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter
- Backpapier

- 4 junge Kartoffeln
- Kräutersalz
- Olivener Öl

Zubereitung

Ungeschälte Kartoffeln mit der Gemüsebürste unter fließendem Wasser abbürsten und

trocknen. Danach ein paar Mal tief einschneiden, aber nicht durchschneiden. In eine eingölzte Gratinform legen, mit Kräutersalz würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Champignons zu Scheiben schneiden, Tomaten würfeln, Rosmarinnadeln hacken, Knoblauch und Zwiebel würfeln. Petersilie hacken und den Brie klein würfeln.

Champignons in Olivenöl heiss anbraten, sobald sie schöne Röstspuren zeigen, Temperatur etwas zurückstellen, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Tomaten zugeben und weitere 2-3 Minuten dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce beiseite stellen.

Fettrand vom Schweinskotelett 3 Mal einschneiden, damit es sich beim Braten nicht zusammenzieht. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Senf einreiben.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Das Kotelett auf jeder Seite 1 Minuten scharf anbraten. Kotelett auf ein Backpapier legen, zuerst die dicke Sauce, dann den Brie und die Petersilie daraufgeben. Backpapier darüber klappen und dicht verschliessen. Das Päckli auf ein Backblech legen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Zuerst die Kartoffeln in den Ofen schieben, sie müssen ca. 25 Minuten gebacken werden.

Kotelett in den Ofen schieben und 12 Minuten backen. Dickere Koteletts (ca. 220g) 15-18 Minuten backen.

Kotelett eingepackt auf einen Teller legen und die Ofenkartoffeln dazugeben.









