



## Schweinskotelett mit Sauce béarnaise

Die mit Butter warm aufgeschlagene Sauce béarnaise wird meist zu Fisch, aber auch zu kurzgebratenem hellem Fleisch gereicht. Sie ähnelt der Sauce hollandaise, wird aber mit Kräutern, meist Estragon, und Zwiebel gewürzt. Sie wurde anfangs des 19. Jahrhunderts erfunden und gehört seither zum Repertoire der klassischen französischen Küche. Mit ihrem vom Estragon leicht lieblichen und von wenig Säure begleiteten Geschmack passt sie bestens zu kurzgebratenem Schweinefleisch, wie dem Kotelett. Sie wird bei niedriger Temperatur im Wasserbad aufgeschlagen und muss, damit sie nicht scheidet, möglichst rasch nach der Zubereitung angerichtet werden.

Neue Kartoffeln, mit der Schale gebraten, sind eine ausgezeichnete Beilage dazu.

### Zutaten (pro Portion)

1	Schweinskotelett, 180g
50g	Tafelbutter
30g	Zwiebel
2Tl	Estragon getrocknet
4cl	Weisswein
1El	weisser Balsamico
1	Eigelb
1	Spritzer Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
3-4	neue Kartoffeln
	Salz
	Bratbutter

### Zubereitung

Mit der Zubereitung der Kartoffeln beginnen, ihre Garzeit ist am längsten. Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten und noch nass ringsum salzen. In mässig heisser Bratbutter ca. 35-40 Minuten braten, dabei ab und zu wenden.

Kotelett beidseitig salzen und pfeffern und etwas ziehen lassen.

Weisswein und Balsamico aufkochen, Zwiebel hacken und zugeben. 1TI Estragon zugeben und mit Pfeffer würzen. Sud auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb abgiessen, dabei die Zwiebel leicht ausdrücken.

Butter klären: Butter bei kleiner Hitze schmelzen lassen und solange erwärmen bis das Milcheiweiss zu einem weissen Satz am Pfannenboden sammelt.

Reichlich Wasser bis knapp zum Siedepunkt aufkochen. Rührschüssel auf die Pfanne setzen. Kochplatte ausschalten. Gleichzeitig Bratbutter in einer Bratpfanne bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen.

Das Anrühren der Béarnaise benötigt nur ca. 4-5 Minuten, etwa gleich lang wie das Braten des eher kleinen Koteletts.

Kotelett 2 Minuten braten, wenden und die Pfanne von der Kochplatte ziehen und mit der Resthitze weitere 3 Minuten braten.

Sobald das Kotelett in der Pfanne liegt, den Sud in die Rührschüssel geben, Ei aufschlagen, das Eigelb vom Eiweiss trennen und zum Sud geben. Mit einem Schwingbesen schaumig rühren. Flüssige Butter in einem Faden zugießen und dabei kräftig verrühren (Es sollte möglichst wenig Eiweiss in die Sauce gelangen). 1TI Estragon und 1 Spritzer Zitronensaft zugeben, nochmals kräftig verrühren und mit Salz abschmecken.

Kotelett mit den Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten und das Kotelett mit reichlich Sauce béarnaise umgiessen. (Auch zusammen mit den Bratkartoffeln schmeckt die Béarnaise ausgezeichnet.)







