Schweinskotelett paniert, an einer schnellen Sauce mit Tomate und Austernpilzen

Warum ein Kotelett panieren? Natürlich weil die Kruste gut schmeckt, aber auch weil wegen der Panade das Fleisch sanfter gart und saftiger bleibt, das gilt erst recht bei einem schön marmorierten Fleischstück. Das panierte Kotelett sollte vor dem Braten nicht lange aufbewahrt werden (max. 15-30 Min), das sonst die Panade zu feucht wird und beim Braten leicht ablättert. Die Panierung haftet auch besser, wenn das Fleisch zuerst bemehlt wird und erst dann im Ei und im Paniermehl gewendet wird. Paniertes Fleisch sollte auch nicht zu scharf gebraten werden, es sollte in der Pfanne gemütlich brutzeln, damit das Fleisch durchgaren kann, ohne das sie Panade zu dunkel wird.

Eine Panade (französisch "paner", mit Brotbröseln) besteht aus geriebenem und eingeweichtem Brot, das zum Binden von Füllungen verwendet wird. In der Alltagssprache wird dieser Begriff auch für die eingangs beschriebene Umhüllung verwendet, die in der Fachsprache als Panierung bezeichnet wird.

Zutaten (1 Portion)

1	Schweinskotelett (marmoriert, knapp 2cm dick)
1El	Mehl
1	Eigelb
1-2El	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Sauce:

1	Tomate (Pelati)
10g	getrocknete Austernpilze
1/2	kleine Zwiebel
1El	Zitronensaft
	Bratbutter

Zubereitung

Schweinskotelett 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Kotelett salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Das Mehl mit den Fingern etwas verstreichen. Eigelb verklopfen, das Kotelett darin wenden und danach beiseitig mit Paniermehl bestreuen und leicht festdrücken.

Für mehrere Koteletts gibt man Mehl, ein ganzes verkloptes Ei und das Paniermehl in je einen Teller und wendet die Koteletts zuerst im Mehl, dann im Ei (inkl. Eiweiss) und zum Schluss in der Panade.

Bratbutter nicht zu heiss werden lassen und das Kotelett auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten langsam bräteln bis die Panade gold- bis dunkelgelb ist. Das Kotelett nur einmal wenden. Damit das Fleisch schön durchgart, zum Schluss etwa 4 Minuten zugedeckt nachziehen lassen.

Sauce:
Getrocknete Austernpilze in wenig warmen Wasser ca. 1/2 Stunde einweichen.

Zwiebel hacken und in Bratbutter anziehen. Tomate halbieren, entkernen, in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Austernpilze mit wenig Einweichwasser zugeben. Zitronensaft zugeben und alles bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei eventuell noch etwas Einweichwasser zugeben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.