



Schweinskotelett an Zwiebel-Honig-Senf-Jus

Das Kotelett stammte von einem gut und länger als üblich gemästeten Schwein. Es brachte rund 150kg auf die Waage. Die meisten Zuchtschweine erreichen ein Schlachtgewicht von nur 80-100kg. Das Kotelett war entsprechend gross und mit einer üppigen Fettschicht besetzt. Und nicht nur das, das Fleisch war überaus aromatisch und trotz dem höheren Alters sehr zart. Gekauft habe ich es von Patrik Marxers "dasPure" in Wetzikon. Er bezieht das Fleisch nur von ausgesuchten Produzenten und legt grossen Wert auf gute Qualität und auf gute Tierhaltung seitens der Produzenten. In seinem Angebot sind immer wieder feine Sachen zu finden, die man in herkömmlichen Läden vergeblich sucht.

Zutaten

1 Kotelett à 330g
1 kleine Zwiebel
1,5dl Weisswein
1/2Tl Bouillonextrakt
2Tl Dijon-Senf
1Tl Honig
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Kotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseitig kurz und scharf anbraten.

Auf einen Teller legen und für 20 Minuten in den auf 70° vorgeheizten Ofen schieben.

Zwiebel fein hacken und im Bratensatz des Koteletts andünsten (Temperatur zurückstellen). Mit 1dl Weisswein ablöschen. Bouillonextrakt, Senf und Honig unterrühren. Köcheln lassen bis der Wein fast eingekocht ist. Kurz vor dem Anrichten

den Rest des Weins zugießen und nochmals aurühren.



