



Gegrilltes Kotelett vom Duroc-Schwein

MIT SELLERIEPÜREE & VICHYMÖHREN

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Fleisch

4 Koteletts vom Duroc-Schwein
1 Zweig Rosmarin
2 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Selleriepüree

500 g mehlig kochende Kartoffeln
300 g Knollensellerie
100 ml Sahne
100 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Vichy-Karotten

500 g Karotten
1 Zwiebel
1 EL Butter
4 Stängel Petersilie
Zucker, Salz
Mineralwasser

ZUBEREITUNG

Die Koteletts waschen und trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin waschen, trockenschütteln und den Zweig kleinzupfen. Fleisch und Rosmarin in einer (Grill-)Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten braten, dabei mehrmals wenden.

Kartoffeln und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in ausreichend Salzwasser weichkochen. Kartoffeln zusammen mit dem Sellerie noch heiß durch eine Presse drücken oder zerstampfen. Die Sahne erwärmen, die Butter darin zerlassen und zum Püree geben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Karotten schälen und nach Belieben in ganze oder halbe Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, fein

würfeln und in der Butter glasig dünsten. Mit einer kräftigen Prise Zucker würzen. Karotten zugeben und salzen. Mit einem Schuss Mineralwasser ablöschen und die Karotten darin bissfest kochen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, fein hacken und unterrühren. Nochmals abschmecken und servieren.

Die Schweinekoteletts zusammen mit dem Selleriepüree und den Vichy-Karotten anrichten.