

Röstkartoffelragout | Schweinekoteletts



Zutaten Röstkartoffelragout

- 300 g Kartoffeln, festkochend
- 4 Schalotten
- 30g Butter + 2 EL Butter
- 300 ml Geflügelfond
- 80 ml Sherry
- 1 TL Misopaste, aufgelöst
- Honig zum Abschmecken
- Schweineschmalz zum Anbraten
- Salz & Pfeffer

Zutaten für die Schweinekoteletts

- 2 Schweinekoteletts
- Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen
- Chillisalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in der Pfanne mit dem Schweineschmalz goldbraun braten. Etwas Butter hinzugeben. Kartoffelwürfel aus der Pfanne nehmen und kurz auf die Seite stellen.

Nun die Schalotten schälen und kleinwürfeln. Anschließend in der Kartoffelpfanne karamellisieren lassen. Mit Sherry ablöschen und fast vollständig verkochen lassen. Etwas die Hälfte des Geflügelfond, die Misopaste in etwas Wasser aufgelöst und den größten Teil der Kartoffeln hinzugeben und langsam köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Fond hinzugeben. Die Kartoffeln sollen nicht zerfallen. Zum Schluss die restlichen Kartoffeln hinzugeben und 2 El Butter unterrühren und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Ein paar der Kartoffelabschnitte habe ich in dünne Stifte geschnitten und in etwas Öl frittiert. Zum Schluss habe ich Sie oben auf das Röstkartoffelragout drapiert.

Für die Schweinekoteletts eine Marinade aus den Zutaten zubereiten. Dafür den Knoblauch klein schneiden, die Sojasauce, das Chillisalz und etwas Pfeffer vermischen und die Schweinekoteletts damit marinieren und kurz durchziehen lassen. Dann in einer Pfanne die Schweinekoteletts von beiden Seiten anbraten und zu dem Röstkartoffelragout anrichten.