



Metzgerei Eickhoff

Schweinekotelett, überbacken

Zutaten für 4 Portionen:

4 Koteletts
40 g Mehl
200 ml Milch
2 EL süsse Sahne
1 Eigelb
30 g Parmesan
150 g Schinkenwürfel
200 g frische Champignons
Butterschmalz (alt. Pflanzenöl / Olivenöl)
frische Kräuter (alt. TK-Kräuter)
Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Die Kotelett salzen, pfeffern und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend auf eine Auflaufform geben und warm halten.

Die Champignons säubern und in Scheiben schneiden. Champignons in Butter anschwitzen. Wenn der Saft verdampft ist, mit Mehl bestäuben. Zusammen mit Milch aufkochen und zu einer festen Sauce einreduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Schinken und Parmesan untermischen.

Das Eigelb aufschlagen und in die nicht mehr kochende Sauce zusammen mit den Kräutern einrühren. Das Ganze über die gebratenen Kotelett verteilen und im vorgeheizten Backofen goldgelb überbacken.

Als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln und einen frischen Salat der Saison.

Tipp:

Das geschlagene Eigelb erst dann zur Sauce geben, wenn diese ein wenig abgekühlt ist. Gibt man das Eigelb zu früh bei, kann es sein, dass dieses gerinnt und sich nicht mit der restlichen Sauce bindet.