

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, 24.07.2019

**Gefülltes Kotelett
mit sommerlichem Kartoffelsalat**

Für 4 Personen

Für die Koteletts

4 Schweinekoteletts
mit Stielknochen (à 350 g)
2 getrocknete Tomaten
2 EL Mandeln, gehackt
2 Stiele Estragon
2 EL Bergkäse, gerieben
8 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
3 Stiele Thymian
1 Lorbeerblatt

Für den Salat

1 kg Kartoffeln, festkochend
Salz
300 ml heiße Gemüsebrühe
6 EL Balsamessig, hell
400 g Blattsalat (z. B. Kopf-, Römersalat)
100 g Kirschtomaten
1 Gurke (ca. 200 g)
2 Stiele Dill
300 g Joghurt
2 EL Zitronensaft
1 TL Senf
Salz
Pfeffer
Zucker
Außerdem
Holzspieße



Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, die Schale abziehen und abkühlen lassen.
3. Die Koteletts trockentupfen und jeweils waagrecht eine tiefe Tasche schneiden.
4. Tomaten, Mandeln und Estragonblätter fein hacken und mit dem Käse mischen.
5. Die Mischung in den Fleischtaschen verteilen, die Öffnung mit Holzspießen fixieren.
6. In einem Bräter das Öl erhitzen. Koteletts salzen, pfeffern und nacheinander von beiden Seiten anbraten.
7. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.



8. Die Koteletts im Bräter dicht nebeneinanderlegen (alternativ auf dem Grill zubereiten).

Thymianblättchen und Lorbeer zugeben.

9. Im Ofen auf der untersten Schiene ca.15-20 Minuten garen.

10. Inzwischen die Kartoffeln in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, mit der heißen Brühe, Essig, Salz und Pfeffer mischen.

11. Salate putzen, abbrausen und die Blätter grob zerzupfen. Tomaten und Gurke putzen und in Scheiben schneiden.

12. Joghurt, Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.

13. Bräter aus dem Ofen nehmen, Koteletts in Scheiben schneiden. Kartoffeln mit Salatzutaten und dem Dressing mischen und dazu servieren.