

# GEFÜLLTES SCHWEINEKOTELETT MIT SÜßKARTOFFEL-APFEL-PÜREE UND BOHNEN IM SPECKBAND

## GEFÜLLTES SCHWEINEKOTELETT MIT SÜßKARTOFFEL-APFEL-PÜREE UND BOHNEN IM SPECKBAND

Herzhaft und trotzdem fruchtig - dieses Schweinekotelett mit Süßkartoffel-Apfel-Püree spricht wirklich alle Sinne an. Der intensive Geschmack der getrockneten Tomaten, die Süße im Süßkartoffelpüree und die leicht salzigen Bohnen im Speckband - das alles harmoniert wunderbar mit der vielseitigen Füllung im Kotelett.



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Schweinekoteletts (je 400g)

1 rote Zwiebel

1 Apfel

Etwas Parmesankäse (in dünne Scheiben geschnitten)

Ca. 8 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)

4-5 Zweige Oregano

4 kleine oder 2 große Scheiben Lachsschinken

1 kleines Bund Petersilie

3 EL geriebener Mozzarella

1 Handvoll getrocknete Steinpilze

1 EL Tomatenmark

Salz

Holzzahnstocher

### Für die Bohnen:

300g Bohnen (hier Bobby-Bohnen)

4 Streifen Bacon

Etwas Butter

Salz

Für das Süßkartoffel-Apfel-Püree:

300g Süßkartoffeln

300ml Milch

1 Apfel

1 Prise Muskat

Pfeffer & Salz

1 EL Butter

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten ordentlich vorbereiten, wenn es an die Füllung geht hat man alle Hände voll zu tun - dann sollte jede Zutat griffbereit auf dem Brettchen liegen. Dazu 1/4 Apfel in 4 Scheiben schneiden, von der roten Zwiebel 2 Scheiben abschneiden, die getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten in Streifen schneiden und die Kräuter etwas klein hacken. 2 Zweige vom Oregano für später beiseite legen.



Sobald alles bereit liegt in jedes Kotelett eine tiefe Tasche schneiden. Damit die Koteletts dick genug sind lasse ich mir hierfür an der Fleischtheke „doppelte“ Scheiben schneiden. Es sind also eigentlich 2 Koteletts die einfach nicht getrennt wurden.



In jedes Kotelett lege ich jetzt in dieser Reihenfolge je eine Scheibe von der roten Zwiebel, 2 dünne Scheiben Apfel, 2 Scheiben Lachsschinken, je 2 in Streifen geschnittene getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, je die Hälfte vom Oregano und von der Petersilie und jeweils 2 Scheibchen Parmesankäse und etwas vom geriebenen Mozzarella.



Wenn die Koteletts jetzt schön gestopft sind können sie mit den Holzzahnstochern verschlossen werden.



Als nächstes brate ich sie in der Pfanne von beiden Seiten bei hoher Hitze scharf an. Als Öl benutze ich einen Schluck aus dem Glas mit den getrockneten Tomaten. Das Öl hat ein wunderbares Aroma. In dieser Zeit kann der Backofen auf 180°C vorgeheizt werden.



Wenn die Koteletts von jeder Seite in etwa 3 Minuten angebraten sind können sie zusammen mit der restlichen (grob zerteilten) Zwiebel, dem restlichen (ebenfalls grob zerteilten) Apfel und einer halben Tasse kochendem Wasser in einen Bräter gelegt werden und wandern jetzt erst mal für 30 Minuten in den Ofen. Nach 30 Minuten reduziere ich die Hitze auf 150°C und lasse die gefüllten Koteletts noch 45-60 Minuten vor sich hin schmoren.



45 Minuten vor Ende schäle ich die Süßkartoffeln, schneide sie in kleine Würfel und koche sie in Salzwasser gar. Das dauert in etwa 10-15 Minuten, je nach dem wie groß oder klein die Süßkartoffeln gewürfelt sind. 3-4 Minuten vor Ende gebe ich den Apfel (geschält und in Stücke geschnitten) dazu. Dann wird alles zusammen abgegossen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrückt. Die Milch dazugeben und alles zusammen mit dem Schneebesen durchrühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und mit einem Löffelchen Butter verfeinern.

Zur gleichen Zeit werden die Bohnen blanchiert. Dazu in einer großen Pfanne Wasser aufkochen, Salz hineingeben und sobald es köchelt die Bohnen dazugeben. Diese werden jetzt ungefähr 5 Minuten blanchiert. Dann gieße ich sie ab und schrecke sie kurz mit eiskaltem Wasser ab. Anschließend nehme ich mehrere Bohnen zu einem Bündel und umwickel sie mit einer Scheibe Bacon. Kurz die Enden begradigen und die Bohnenbündel mit einem Stück Butter zurück in die Pfanne geben. Bei hoher Hitze rundherum anbraten.

Die getrockneten Steinpilze in eine Tasse geben und zur Hälfte mit kochendem Wasser (aus dem Wasserkocher) auffüllen. Die gefüllten Koteletts aus dem Bräter nehmen und die Apfel und Zwiebelstückchen in einen kleinen Topf geben. Dazu die restlichen getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten - auch hier in Streifen geschnitten - das restliche Oregano und das Tomatenmark geben. Das Wasser von den Steinpilzen über dem Topf abgießen (also im Topf auffangen) und die Pilze grob klein hacken und auch noch in den Topf werfen. Alles zusammen kurz aufkochen und als Sauce mit auf dem Teller anrichten.

Die Holzzahnstocher entweder vor dem Anrichten entfernen oder jedem am Tisch sagen wie viele Holzspießchen zu finden sein sollten.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!