



Kotelett in cremiger Zwiebelsauce

mit Pastinakenpüree und Mangoldsalat



30-40min



3-4 Personen

Ein Festmahl in der Kochbox – das bekommst du heute, wenn du das Schweinekotelett pikant würzt und schön kross in der Pfanne anbrätst. Anschließend erhält das Fleisch ein luxuriöses Bad in cremiger Zwiebelsauce und landet schließlich auf einem weichen Bett aus Pastinakenpüree mit frisch geriebenem Meerrettich. Ein feiner Mangoldsalat mit Zitronendressing dient als standesgemäßer Begleiter für die illustre Party.

- 2 große Pastinaken
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 4 Schweinekoteletts
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Zwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 100g roter Babymangold

- 200ml Milch ²
- 2EL Butter ²
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 675kcal, Fett 43.7g,
Kohlenhydrate 26.4g, Eiweiß 41.9g



Die **Pastinaken** schälen, in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und in einen kleinen Topf geben. 200ml Milch oder Wasser sowie 1TL Salz hinzugeben und aufkochen, dann abgedeckt bei niedriger Hitze 12-15Min. garen. Die **½ des Meerrettichs oder mehr nach Geschmack** schälen und fein reiben. Die **Pastinaken** im Topf mit dem **Meerrettich** glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Zwiebeln** mit 1EL Mehl bestäuben und erneut ca. 1Min. braten, dann unter ständigem Rühren **400ml Brühe** angießen. Die **Brühe** zum Kochen bringen, anschließend bei mittlerer bis niedriger Hitze 2-3Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist.



Das **Fleisch** trocken tupfen, mit der **Gewürzmischung**, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer einreiben, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze jeweils 2-3Min. auf jeder Seite goldbraun anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen. **Tip:** Ggf. zwei Pfannen verwenden, dann geht es etwas schneller.



Die Hitze reduzieren und **1EL Zitronensaft** sowie die **Crème fraîche** einrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Sauce** noch 1-2Min. köcheln lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Das **Fleisch** in die **Sauce** legen und bei niedriger Hitze 4-6Min. köcheln, bis das **Fleisch** gar ist. Ggf. mehr **Brühe** angießen.



Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, in dünne Streifen schneiden und in derselben Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 5-6Min. anschwitzen, dabei ggf. vorhandenen **Bratensatz** vom Pfannenboden lösen. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Brühgewürz** in 500ml heißem Wasser auflösen.



1EL Zitronensaft mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Mangold** vermengen. Das **Pastinakenpüree** auf Teller verteilen, die **Schweinekoteletts** und die **Zwiebelsauce** darauf anrichten und mit dem **Mangoldsalat** servieren.