



Kotelett in cremiger Zwiebelsauce

mit Pastinakenpüree und Mangoldsalat



30-40min



2 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.

Was du von uns bekommst

- 1 große Pastinake
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 2 Schweinekoteletts
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 1 Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche²
- 50g roter Babymangold

Was du zu Hause benötigst

- 125ml Milch²
- 1EL Butter²
- 1TL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 786kcal, Fett 53.5g, Kohlenhydrate 30.4g, Eiweiß 43.5g



1. Püree zubereiten

Die **Pastinake** schälen, in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und in einen kleinen Topf geben. 125ml Milch oder Wasser sowie ½TL 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.



4. Sauce köcheln

Die **Zwiebeln** mit 1TL Mehl bestäuben und erneut ca. 1Min. braten, dann unter ständigem Rühren **200ml Brühe** angießen. Die **Brühe** zum Kochen bringen, anschließend bei mittlerer bis niedriger Hitze 2-3Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit der **½ der Gewürzmischung**, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer einreiben, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze jeweils 2-3Min. auf jeder Seite goldbraun anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen.



5. Fleisch mitköcheln

Die Hitze reduzieren, **1EL Zitronensaft** sowie die **½ der 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.



3. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebel** schälen und halbieren, in dünne Streifen schneiden und in derselben Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 5-6Min. anschwitzen, dabei ggf. vorhandenen **Bratensatz** vom Pfannenboden lösen. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Brühgewürz** in 300ml heißem Wasser auflösen.



6. Salat anmachen

1EL Zitronensaft mit 1EL Olivenöl sowie je 1 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.