



Doppettes Schweinskotelett gefüllt mit Dörrtomaten



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 15 min

 Aktivzeit: 1 h

 Einfach

Zutaten

für 4 Personen

- 2 doppelte Koteletts vom Schweizer Schwein, je ca. 400 g
- 6 in Öl eingelegte Dörrtomaten
- 2 **Zweige** Salbei
- 2 **EL** Kapern
- Salz
- 800 g Mangold
- 1 rote Zwiebel
- 1 **Bund** Peterli
- 1 Peperoncino
- 2 **EL** Öl von den Dörrtomaten, ersatzweise Rapsöl
- 200 g Risoni (Pasta in Reisform)
- 0.5 dl Zitronensaft
- 0.5 dl Gemüsebouillon
- 3 **EL** Olivenöl
- 1 **Prise** Zucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 **TL** HOLL-Rapsöl

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 616 kcal
- 39 g Eiweiss
- 47 g Kohlenhydrate
- 29 g Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Weniger Stress für Schweizer Schweine

So sorgt Schweinehalter Chappuis für eine möglichst stressfreie Haltung und beste Fleischqualität.

Zubereitung

- 1 In die Koteletts eine tiefe Tasche einschneiden – dies übernimmt gerne auch ihr Metzger. Dörrtomaten und Salbei in feine Streifen schneiden, Kapern hacken und alles mischen. Dann die Kotelettaschen damit füllen und sie mit Zahnstochern verschliessen. Die Koteletts beidseitig salzen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

- 2 Vom Mangold die Blätter abtrennen, waschen und in feine Streifen schneiden. Stiele rüsten und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Peterli waschen, ebenfalls hacken. Peperoncino waschen, den Stiel des Peperoncino entfernen und die Schote in feine Ringe schneiden.
- 3 Zwiebel und Peperoncino im Öl der Tomaten andünsten. Mangoldstiele beifügen, salzen und zugedeckt 5 Minuten weiterdünsten. Dann die Blätter beifügen und nochmals etwa 3 Minuten dünsten. Mangoldgemüse abkühlen lassen. Risoni in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen. Abgiessen und abtropfen lassen.
- 4 Zitronensaft, Bouillon und Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mangold, Risoni und Peterli zur Sauce geben, mischen und wenn nötig nachwürzen. Die Koteletts mit Rapsöl bestreichen. Grill für direktes und indirektes Grillieren vorbereiten.
- 5 Die Koteletts zuerst bei direkter Hitze offen 5 Minuten grillieren. Dann in die indirekte Zone legen und nochmals etwa 15 Minuten bei geschlossenem Grill fertig braten, dabei das Fleisch zweimal wenden. Koteletts nach dem Grillieren 5 Minuten ruhen lassen. Dann Fleisch vom Knochen lösen und quer zur Faser aufschneiden. Mit dem Risoni-Mangold-Salat servieren.

Tipp

Wer die Koteletts nicht auf dem Grill zubereiten möchte, brät sie in der Pfanne auf jeder Seite 2-3 Minuten an. Anschliessend die Koteletts in der Pfanne (ofenfest) in den 180 °C heissen Ofen geben und ca. 15 Minuten fertig braten. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.