

Schweinskotelett am Stück mit Knoblauch und Salbei



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 15 min

 Aktivzeit: 20 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 800 g** Kotelett vom Schweizer Schwein (am Stück)
- 600 g** Süsskartoffeln
- 3 Bund** Frühlingszwiebeln
- 3** Knoblauchzehen
- 5 Zweige** Salbei
- 2 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 2 EL** Salz
- 2 EL** schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 5 EL** Mayonnaise
- 1 EL** Zitronensaft
- 1 EL** Chiliflocken

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

- 573** kcal
- 39 g** Eiweiss
- 24 g** Kohlenhydrate
- 35 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Tipp

Für den perfekten Garpunkt das Kotelett vom Metzger mit einem Pop-up-Timer versehen lassen.

Zubereitung

- 1** Schweinskotelett 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2** Süsskartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln längs halbieren. Beides in eine Ofenform geben. Knoblauch schälen, Salbei grob schneiden.
- 3** Öl in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen, Schweinskotelett darin von allen Seiten in 3–4 Minuten anbraten. Auf das Gemüse in der Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Knoblauch und Salbei belegen und im vorgeheizten Ofen bei 150 °C (Umluft 140 °C) ca. 55 Minuten garen.



Der feine Unterschied.

4 In der Zwischenzeit Mayonnaise mit Salz, Zitrone und Chiliflocken würzen.

5 Schweinskotelett aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen und portionieren. Mit dem Gemüse und der Mayonnaise servieren.

Dazu passt Salat.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**