

# Hier und heute



## Schweinekoteletts mit Kartoffel-Gurkensalat und Frühlingsquark

Unser Sternekoch Alexander Wulf serviert saftige Schweinekoteletts mit frischem Kartoffel-Gurkensalat und würzigem Frühlingsquark.

### Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Portionen

#### Zutaten für den Kartoffel-Gurkensalat

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 2 Salatgurken
- ½ Bund Petersilie, kleingeschnitten
- ½ Bund Dill, kleingeschnitten
- 250 ml Geflügelfond
- 4 Schalotten, kleingeschnitten
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 4 EL Weißweinessig
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale im Salzwasser kochen, anschließend pellen und etwas runterkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotten im Olivenöl anschwitzen, mit dem Geflügelfond aufgießen. Ein paar Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem heißen Geflügelfond übergießen. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und die Kräuter dazugeben. Alles gut durchziehen lassen.

Die Gurken schälen und Kerne mit einem Löffel entfernen. Gurken in Scheiben schneiden und mit Salz würzen. Für ca. 15 Minuten auf einem Sieb ziehen lassen. Das Salz entzieht den Gurken die Flüssigkeit und verwässert das Salatdressing so nicht.

Anschließend unter die Kartoffeln geben und den Salat noch lauwarm servieren.

#### Zutaten für den Frühlingsquark

- 200 g Quark
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, feingeschnitten
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Knoblauchzehe, feingeschnitten
- 1 Msp. Paprikapulver, geräuchert
- 10 Radieschen, kleingeschnitten

#### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Zutaten für die Koteletts

- 4 Koteletts
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter

#### Zubereitung

# Hier und heute



Die Koteletts salzen, pfeffern und in einer Pfanne in stark erhitztem Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend die Butter und die Kräuter dazugeben. Den Knoblauch und die Butter in der Pfanne so lange erhitzen, bis diese braun wird. Das gibt dem Fleisch das gewünschte Aroma. Das Kotelett auf ein Blech geben und mit der braunen Butter übergießen. Bei 80 Grad im Backofen für ca. 15 Min. ziehen lassen. Mit dem lauwarmen Salat und dem Quark genießen.