

# Hier und heute

## **Gebratenes Spanferkelkotelett mit Birnenwürfeln und leicht gerahmtem Spitzkohl**

Bei Fabian Timmer wird's festlich und bleibt doch bodenständig – mit zartgebratenem Spanferkelkotelett und Spitzkohlgemüse.

### **Das Rezept**

#### **Gebratenes Spanferkelkotelett mit leicht gerahmtem Spitzkohl, Meerrettich, Birnenwürfeln und weißem Traubensaft**

von Fabian Timmer für vier Personen

#### **Zutaten für Spanferkelkotelett mit Birne**

- 4 Koteletts vom Spanferkel (à ca. 250 g, mit Knochen)
- 2 EL Butterschmalz oder neutrales Öl
- 1 feste Birne (z. B. Williams, Conference)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

#### **Zutaten für das Spitzkohlgemüse**

- 1 kleiner Spitzkohl (ca. 600 g)
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 150 ml weißer Traubensaft
- 100 ml Sahne
- 1-2 TL frisch geriebener Meerrettich (nach gewünschter Schärfe)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Garnitur
- einige Zweige frischer Kerbel

### **Zubereitung**

Spitzkohl putzen, Strunk entfernen und Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Spitzkohlstreifen zugeben, kurz mitdünsten.

Mit Traubensaft ablöschen und etwas einkochen lassen.

Sahne angießen und bei milder Hitze acht bis zehn Minuten schmoren, bis der Kohl weich, aber noch leicht bissfest ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zum Schluss frisch geriebenen Meerrettich unterheben und warmstellen.

Nun die Birne schälen, entkernen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden.

Koteletts 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Koteletts von beiden Seiten kräftig anbraten (je ca. drei Minuten).

Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben, die Koteletts im aromatisierten Fett wenden.

Hitze reduzieren und die Koteletts bei mittlerer Hitze fünf bis sechs Minuten fertig garen.

In den letzten zwei bis drei Minuten die Birnenwürfel in die Pfanne geben, im Bratfett schwenken und leicht anrösten. Fleisch kurz ruhen lassen.

### **Anrichten**

# Hier und heute



Den leicht gerahmten Spitzkohl mittig auf die Teller geben. Je ein Spanferkelkotelett anlegen. Die im Bratfett gebratenen Birnenwürfel dekorativ über und neben das Fleisch geben. Mit frischem Kerbel vollenden.

## **Tipps und Variationen**

Den frisch geriebenen Meerrettich erst ganz am Ende unter den Spitzkohl ziehen, damit er seine Frische behält. Wer eine mildere Schärfe möchte, kann ihn schon etwas früher zugeben und kurz mitziehen lassen.

## **Traubensaft abrunden**

Ein Teil des Traubensafts lässt sich gegen Traubenmost oder reduzierten Traubensaft austauschen – das gibt mehr Tiefe und Süße. Wer's eleganter mag, nimmt einen milden weißen Verjus.

## **Spitzkohl grün halten**

Den Kohl vor dem Schmoren ein bis zwei Minuten in Salzwasser blanchieren, dann kalt abschrecken. So bleibt er schön grün und wirkt optisch frischer.

## **Birnenaroma verstärken**

Statt nur Butter oder Öl im Bratfett zu nutzen, kann man die Birnenwürfel am Ende mit einem Hauch Honig oder Birnenbrand (kurz flambiert) veredeln – perfekt für ein festliches Menü.

## **Spanferkelkotelett saftig halten**

Nach dem Braten die Koteletts drei bis vier Minuten ruhen lassen, bevor man sie serviert. So verteilen sich die Fleischsäfte gleichmäßig und das Fleisch bleibt saftig.

## **Kerbel variieren**

Kerbel ist wunderbar frisch, aber auch glatte Petersilie oder ein Hauch Estragon passen gut, wenn man eine andere Note setzen möchte.

## **Begleitung**

Als Beilage harmonisiert cremiges Kartoffelpüree oder ein leichtes Selleriepüree sehr gut, da es den Kohl und die Birne elegant auffängt