

Tessiner Schweinskotelett

Dieses Rezept ist für 8 Personen

Zeitaufwand: ca. 45 Minuten

Zutaten:

8 Schweinskoteletts, durchzogen

Für die Marinade:

1 dl Olivenoel
½ Zitrone; Saft
2 Knoblauchzehen; durchgepresst
Schwarzer Pfeffer
1 Teel. Frische Rosmarinnadeln gehackt
1 Teel. Salbeiblätter; gehackt
Salz

Für die Rosmarin-Salbeibutter:

200 gr Kochbutter
50 gr Margarine
1/2 Zitrone; Saft
2 Knoblauchzehen; durchgepresst
1 Teel. Frische Rosmarinnadeln gehackt
1 Teel. Salbeiblätter; gehackt
1 Bund Petersilie gehackt
2 cl Cognac oder Brandy
Salz , Pfeffer, Gewürze

Zubereiten:

Das Olivenoel mit dem Zitronensaft und den Gewuerzen gut mischen. DieKoteletts damit begiessen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Rosmarin-Salbeibutter:

Butter und Margarine warm stellen und danach mit einem Schwingbesen oder Rührwerk schaumig schlagen.

Die restlichen Zutaten beifügen und die Kräuterbutter abschmecken.

Das Fleisch gut abtropfen lassen, mit wenig Salz und Pfeffer wuerzen und beidseitig in 10 bis 15 Minuten durchbraten. Sofort anrichten.

Die Kräuterbutter zu den Koteletts servieren.