

Schweinekotelett mit Bärlauchkruste dazu Weißweinrisotto

Zutaten

für 6 Personen:

6 Schweinekoteletts
2-3 EL Bärlauch - oder Kräuterpesto
3 Eier
9 EL Käse, gerieben
3 Schuss Milch
3 Handvoll Bärlauch frisch
Brösel
Salz und Pfeffer
Schweineschmalz



Zubereitung:

1. Schweinekoteletts mit Pesto, Salz und Pfeffer würzen(eventuell über Nacht einziehen lassen) in einer Pfanne scharf anbraten und auf ein Backblech legen.
2. Bärlauch waschen und in grobe Streifen schneiden, mit Eier, Käse, Milch vermischen. Brösel nach Gefühl dazu geben so das eine festere Masse entsteht, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Masse auf die Koteletts drücken und im vorgeheizten Backrohr bei 200 C° Heissluft ca. 15 min überbacken.

Weißweinrisotto

370g Risottoreis
370 ml Weißwein
1 Zwiebel
750 ml Gemüsebrühe
60g Parmesan, gerieben
30g Butter
Salz und Pfeffer
Schuss Obers

Zubereitung:

1. Zwiebel fein schneiden und in der Butter leicht anschwitzen, Risottoreis hinzugeben und rühren, bis er glasig ist.
2. Mit Wein aufgießen und aufkochen lassen, öfters umrühren bis dieser zum Großteil verdampft ist. Heiße Gemüsebrühe nach und nach zugießen und häufig umrühren. Bis das der Reis weich und cremig ist. (ca. 15-20 min.)

3. Etwas Obers und Parmesan unterziehen und mit Salz und Pfeffer würzen.

