

## • Schweinskotelettes mit Artischockengemüse und Polenta



**MONICA KISSLING**

### MONICA KISSLING'S EINKAUFLISTE

- Artischocken
- Sellerie
- Birne
- Schweinskotelettes
- Polenta
- Schwarze Schokolade
- Walnusskerne
- Steinpilze gefroren
- Brüsseler/ Chicorée

### BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Fleur de Sel
- Butter
- Zwiebel
- Knoblauch
- Steinpilze getrocknet
- Milch
- Hühnerbouillon
- Parmesan
- Petersilie
- Cherry Tomaten
- Rosmarin
- Thymian
- Lorbeer
- Kalbsjus
- Champagner/Weisswein



für 2 Personen



ca. 30 Min.



mittel

### ZUTATEN

2 Schweinskotelettes  
Fleur de Sel

Schweinskotelettes anbraten und ca.  
10 Minuten bei 170 Grad im Ofen  
abstehen lassen.

### Polenta

120 g feine Polenta  
80 g Butter, zu Beurre Noisette  
ausgelassen  
1 mittelgrosse Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
60 g Steinpilze gefroren  
Steinpilze getrocknet

Zwiebel und Knoblauch in Beurre Noi-  
sette glasig dämpfen. Polenta dazugeben  
und 2 Minuten mitglasieren. Milch und  
Bouillon dazugeben, die grob zersto-  
senen getrockneten Steinpilze dazugeben  
und unter ständigem Rühren sämig  
kochen.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: www.kevinhey.com

2 dl Milch  
2 dl Hühnerbouillon  
60 g Parmesan  
Petersilie

Immer wieder Milch und Bouillon dazugeben. Zum Schluss geriebenen Parmesan darunterziehen. Die frischen Steinpilze mit etwas gehackter Zwiebel in Butter anziehen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas gehackte Petersilie darunterziehen.



### Gemüse

2 Artischockenböden  
¼ Sellerie, gewürfelt  
30 g Brüsseler (Chicorée)  
50 g Birne, gewürfelt  
30 g Butter  
10 Cherry-Tomaten, gemixt  
1 Zwiebel  
Gewürzbündel: Rosmarin, Thymian, Lorbeer  
1 dl Kalbsjus  
1 dl Champagner/Weisswein  
20 g Schokolade, gehackt  
Geröstete Walnusskerne

Gehackte Zwiebel, Selleriewürfel, Brüsseler (Chicorée), Artischockenböden und Birne in Butter 4 Minuten dämpfen. Mit Champagner/Weisswein ablöschen. Gewürzbündel dazugeben und mit Kalbsjus auffüllen, einreduzieren. Zum Schluss Schokolade dazugeben. Geröstete Walnusskerne obendrauf geben. Mit der Polenta zu den Kotelettes servieren.



Kalbskotelettes servieren.

### BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Chateau Monbousquet, St. Emilion,  
2006, FRA



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: www.kevinhey.com