

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 22.08.2023

Geschmorter Kopfsalat mit Kotelett

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Kopfsalat

2 Kopfsalate
(möglichst dicht und kompakt gewachsen)
3 Karotten
100 g Bauchspeck, natur
12 Perlzwiebeln
3 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskat
400 ml Brühe
(Fleischbrühe oder Gemüsebrühe)
2 Lorbeerblätter
40 g Butter, kalt
2 EL Balsamessig
0,5 Bund Schnittlauch

Für die Koteletts

4 Koteletts vom Schwein
etwas Salz
etwas Pfeffer
100 g Semmelbrösel oder Pankobrösel
4 EL Butterschmalz



Zubereitung

1. **Kopfsalate** putzen und die äußeren Blätter evtl. entfernen und unter fließendem Wasser vorsichtig abbrausen.
2. Die Kopfsalate halbieren, so dass der Strunk die Hälften gut zusammenhält. Salathälften gut abtropfen lassen und vorsichtig trockentupfen.
3. Karotten putzen und schälen. Karotten fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Zwiebeln abziehen.
4. In einem Schmortopf 1 EL Öl erhitzen. Speck darin auslassen. Karotten und Zwiebeln zugeben und gläsig andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung auf einen Teller geben.
5. Übriges Öl erhitzen. Die Salathälften darin von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brühe zugeben (sollte nur ca. 0,5 cm hoch im Topf sein). Lorbeer hinzufügen. Abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten schmoren.
6. **Inzwischen die Koteletts** evtl. trockentupfen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in Semmelbröseln wenden.
7. Butterschmalz erhitzen. Koteletts darin von beiden Seiten jeweils 4 Minuten braten und warmstellen.
8. **Die Salate** herausheben, auf eine Platte geben und warmstellen.
9. Karotten-Speckmischung in den Garfond geben und einköcheln lassen. Mit Essig abschmecken. Die kalte Butter unterrühren und die Soße damit binden.
10. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Salat mit der Soße beträufeln. Schnittlauch darüberstreuen.



11. Den geschmorten Salat mit den Koteletts anrichten und servieren.
Dazu passen Salzkartoffeln mit Petersilienbutter.

TIPP: Falls sich noch Erde an den Salatblättern befindet, bitte gut abspülen. Wem das zu aufwändig ist, einfach Kopfsalatherzen kaufen.