



Gefülltes Allgäuer Schweinekotelett mit Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

Kotelett

4 Allgäuer Schweinekoteletts mit Knochen (ca. à 220 g)
1 Knoblauchzehe
2 EL Haselnusskerne
100 g frischer Blattspinat
1 EL Allgäuer Butter
2 Allgäuer Eier
2 EL geriebener Allgäuer Emmentaler g.U.
250 g Camembert
1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zahnstocher

Bratkartoffeln

600 g festkochende Kartoffeln
100 g geräucherter Bauchspeck in Scheiben
2 EL Allgäuer Butter
3 Schalotten
frische Kräuter aus dem Garten oder vom Wochenmarkt, z.B. Salbei oder Majoran
1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Wir grillen mit Produkten von Partnern der Marke Allgäu!

Vielen Dank an Waldburger Schinken, Früchte Jork, Hagspihl Hofprodukte, die Allgäuer Hof-Milch und die Allgäuer Ölmühle!

Zubereitung:

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Bauchspeckscheiben schneiden. Die Butter in einer Grillpfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin möglichst nebeneinander hineingeben und goldbraun braten, dabei mehrfach wenden. Speck zugeben und mitbraten. Frische Kräuter zugeben und durchschwenken.

Die Füllung:

Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Haselnusskerne hacken. Spinat waschen und abtropfen lassen. Pfanne auf dem Grill erhitzen und Butter zugeben. Knoblauch darin anschwitzen. Haselnüsse, Spinat und rohe Eier zugeben und vermengen. Deckel schließen. Sobald der Spinat zusammenfällt, Masse nochmals gut vermengen, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Geriebenen Emmentaler dazugeben. Die Spinatmischung gut ausdrücken. Emmentaler, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und vermischen.

In die Fleischseite der Koteletts horizontal mit einem spitzen Messer je eine Tasche einschneiden. Mit der Spinat-Käse-Masse füllen und mit kleinen Holzspießen fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gefüllten Koteletts auf den Grill geben und von jeder Seite ca. 5 Minuten grillen. Danach auf der Seite ruhen lassen.

Anrichten:

Den Camembert in Scheiben schneiden und mit den Kräutern auf einem Teller anrichten. Die heißen Bratkartoffeln darauf platzieren. Je Teller ein gefülltes Schweinekotelett halbieren, darauflegen und servieren.

Einen guten Appetit!