



Schweinskoteletts mit Pfirsich

Zutaten

- 2 Schweinskoteletts mit Schwarte
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Dose Pfirsichhälften im Saft
- 50 ml Bourbon Whiskey

Aufwand/ Zeit

- 2 Personen
- Fertig in 28 Minuten

Zubereitung

Den Backofengrill auf hoher Stufe vorheizen. Von den Koteletts die Schwarteabschneiden, auf der Fettseite rautenförmig einritzen und mit der Hautseite nach oben in eine ofenfeste Form legen. Für 5 Minuten unter den Grill schieben, damit sie knusprig wird - nicht aus den Augen lassen! Die Koteletts mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und den Fettrand rautenförmig einritzen. Die Koteletts hochkant mit dem Fettrand nach unten in eine kalte beschichtete Pfanne setzen und 3-4 Minuten scharf anbraten, dabei mit einer Küchenzange festhalten. Anschliessend vorsichtig richtig in die Pfanne legen und auf jeder Seite 5 Minuten braten.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen. Die Koteletts auf einen Teller heben. 90% des Fettes aus der Pfanne abfüllen und für einen anderen Zweck beiseitestellen. Den Knoblauch goldbraun braten, dann den Rosmarin und vier abgetropfte Pfirsichhälften mit der flachen Seite nach unten hinzufügen. In der Pfanne herumschubsen, bis sie goldbraun sind, dann die Koteletts dazulegen. Den Bourbon angiesen und vorsichtig anzünden. Auf den Tisch bringen, sobald die Flamme erloschen ist, nicht die Schwarte vergessen.

ChuchiChef
kanal 9