



STAUFERICO KOTELETTS

mit wilder Kruste und gebratenem Kartoffelknödel

ZUTATEN

- 2 dicke Koteletts vom Schwein aus bayerischer Haltung (2 Rippen dick)
- Salz und Pfeffer *nach Belieben*
- 1 EL süßer Senf

ZUBEREITUNG

Das Grillgerät aufheizen. Koteletts mit Salz würzen, dann auf beiden Seiten kurz grillen. Von einer Seite pfeffern und mit dem Senf bestreichen und die Kruste auflegen. Bei geschlossenem Deckel im Grill überbacken. Mit einer Kerntemperatur von 62 bis 65 °C zubereiten. Wer es aber nicht ganz so saftig und leicht rosa mag, erhöht die Temperatur auf 75 °C oder auf 82 °C (im Kern gemessen).

ZUTATEN wilde Kruste

- 200 g alte trockene Semmeln
- 10 g Estragon
- 20 g Petersilie
- 10 g Ackersenf

- 20 g Brennessel
- 2 Fichtenwipfel
- 10 g Dost-Oregano
- ½ Knoblauchzehe
- 4 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer *nach Belieben*
- 150 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

Die grob gehackten Semmeln in den Mixer geben und die gewaschenen, abgetrockneten und grob geschnittenen Kräuter dazugeben. Salz, Pfeffer und den am besten schon geriebenen Knoblauch ebenfalls zufügen. Alles richtig durchmischen, bis die Kräuter ganz fein sind und sich das Semmelmehl grün färbt – aber nicht zu lange mixen, da sonst das Chlorophyll grau werden kann. In eine Schüssel geben und die schaumig aufgeschlagene

Butter zufügen, alles gut verrühren. Auf der Arbeitsfläche Klarsichtfolie auslegen und die Masse darauf verteilen. Zu einer Rolle straff einwickeln und kühl stellen.

ZUTATEN Kartoffelknödel Pflanzlerl

- 250 g mehlig kochende Kartoffeln, *gekocht, gepresst und ausgedampft*
- 50 g Paniermehl
- 100 g Sauerrahm
- kleine Zwiebel, *in Würfel geschnitten und ansautiert*
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 100 g aromatischer Bergkäse, *klein gewürfelt*
- Salz, Pfeffer und Muskat *nach Belieben*

ZUBEREITUNG

Unter die Kartoffelmasse den Sauerrahm und die ansautierten Zwiebelwürfel geben. Anschließend die restlichen Zutaten zufügen und vorsichtig untermischen. Es sollte eine kompakte Masse entstehen, die Sie mit einem Eisportionierer oder mit den Händen zu Pflanzlerl formen können. Auf dem Grill entweder in einer Pfanne oder auf der Plancha- bzw. Grillplatte knusprig von beiden Seiten angrillen. Sollte die Masse etwas zu weich sein, etwas mehr Paniermehl unterheben. Optional kann man diese Pflanzlerl gerne auch mit knusprigem Speck verfeinern.



Bayern glüht!