

NACKEN-KOTELETT IN APFEL-MEERRETTICH-SAUCE

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

4	Nacken-Koteletts (à 300 g)
30 g	Butterschmalz
3	Äpfel, saure
1 Prise	Zucker
3 EL	Meerrettich (aus dem Glas)
0,25 L	süße Sahne
800 g	Kartoffeln, festkochend
1	Blumenkohl, klein
50 g	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 90 Grad Celsius vorheizen.

Die Koteletts im heißen Butterschmalz von beiden Seiten schön braun braten. In der Zwischenzeit den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen und in circa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Das Fleisch aus der Pfanne auf einem Backblech mit Alufolie bedeckt im Backofen warm stellen (gart dann nicht weiter), circa 90 Grad. Apfelscheiben im gleichen Bratfett von beiden Seiten goldbraun braten, dabei mit etwas Zucker bestreuen.

Meerrettich und Sahne mischen, zu den Apfelscheiben hinzugeben und heiß werden lassen. Den Saft von den Koteletts auf dem Backblech noch hinzu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser kochen, ebenso den Blumenkohl.

Alles auf einer großen Platte anrichten.