

Klara Wabensteins Lieblingsgericht 1: Gratiniertes Kotelett mit Champignon-Rucola-Käse- Haube

Zutaten:

2 Koteletts vom Kamm
4-5 frische Champignons
1 Handvoll Rucola
4-5 EL geriebenen Käse (zum Beispiel Emmentaler)
1 Knoblauchzehe
Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika)
etwas Mehl
etwas frischen Zitronensaft (alternativ Essig)
Öl

Vorbereitung:

Backofen (Oberhitze oder Grill) auf 200 Grad vorheizen. Champignons abbürsten, Rucola waschen und Knoblauch schälen. Alles in grobe Stücke schneiden und in einen Behälter geben. Die Hälfte des geriebenen Käses, Salz, Pfeffer, ein EL Zitronensaft und etwas Öl hinzufügen. Dann mit einer Küchenmaschine zu einer homogenen Masse pürieren. Nochmals abschmecken. Koteletts mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen und in Mehl wenden.

Zubereitung:

Die bemehlten Koteletts in einer sehr heißen Pfanne von beiden Seiten braten (je nach Kotelettdicke ca. 3-5 Minuten von jeder Seite). Dann das gebratene Fleisch in eine feuerfeste Auflaufform geben und von oben mit der Champignon-Rucola-Käse-Creme bestreichen. Anschließend den restlichen geriebenen Käse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen für einige Minuten gratinieren. Der Käse sollte gut verlaufen sein und eine leichte Bräunung haben. Dazu passen Reis und Feldsalat oder frisches Baguette sehr gut. Das Rezept ist für zwei Personen. Solltest Du etwas von der Creme übrighaben, kannst Du diese wunderbar als köstlichen Dip oder Brotaufstrich verwenden.