

## Schweinskotelett Don Alfredo

Schweinskotelett schmecken immer und sind vielseitig in der Zubereitung. Wichtig ist, dass das Fleisch saftig bleibt. Die Koteletts von KURO sind wunderbar durchzogen und es wäre schade das gute Fleisch zu überwürzen.

Das Rezept für folgende Zubereitung kommt von einem guten Freund und ich hoffe, dass ich das mündlich überlieferte Rezept weitergeben darf.

4 Schweinskotelett  
Ghee und Olivenöl  
Maldon Salz  
Pfeffer  
Cayennepfeffer  
Feingehackte Mandeln (mit Haut)

Tomätli in kleine Würfel geschnitten  
1 Knoblauch kleingeschnitten  
Koriander oder Basilikum gehackt  
Peperoncino gehackt  
Olivenöl  
Essig oder Zitronensaft (ich brauche weissen Balsamessig)  
Salz

Kotelett (Zimmertemperatur) mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz würzen. In den gemahlene Mandeln wenden und gut andrücken.  
In der Bratpfanne mit Olivenöl und Ghee anbraten und darauf achten, dass die Temperatur nicht zu heiss ist. (max.3 Minuten pro Seite)  
In Alufolie packen und etwas ruhen lassen.

Tomaten, Koriander, Knoblauch und Peperoncino klein hacken und mit Salz, Olivenöl und Essig abschmecken. Zu den Koteletts dazu servieren als kalte Sauce.  
Ist sehr einfach und eine absolute Gaumenfreude!!

Dazu passen Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen oder einfach ein Stück knuspriges Brot.