Mediterrane Schweinskoteletts mit Zitronenbutter

Die Schweinskoteletts mit Zitronenbutter sind ein aromatisches Pfannengericht mit mediterranem Flair. Das Rezept ist schnell zubereitet und perfekt für ein Mittag- oder Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinekoteletts
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
120 g	Butter (weiche)
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1 Handvoll	Salbeiblätter
150 g	Oliven (grüne, entsteint)
	Salz und Pfeffer
1 TL	Italienische Kräuter

Zubereitung

1. Für die **mediterranen Schweinskoteletts mit Zitronenbutter** zunächst die Zitrone gründlich waschen und mit einem Sparschäler einige Streifen der Schale abziehen. Zwei dieser Streifen sehr fein hacken und mit der weichen Butter gründlich vermengen. Die Zitronenbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen. Anschließend die Zitrone auspressen und den Saft beiseitestellen.

2. Die Schweinskoteletts mit Küchenpapier trocken tupfen und von beiden Seiten großzügig mit italienische Kräuter, Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch leicht andrücken. Olivenöl in einer großen Grillpfanne oder Bratpfanne erhitzen. Die Koteletts zusammen mit dem Knoblauch, den Zitronenschalenstreifen und den Salbeiblättern bei mittlerer bis hoher Hitze 3 bis 5 Minuten pro Seite goldbraun **anbraten**. Mit dem frisch gepressten Zitronensaft ablöschen.

3. Nun einen großzügigen Löffel der vorbereiteten Zitronenbutter in die heiße Pfanne geben und kurz aufschäumen lassen. Die Koteletts darin einmal wenden, sodass sie rundum mit der aromatischen Butter überzogen werden. Zum Schluss die Oliven hinzufügen und kurz mit erwärmen. Die Schweinskoteletts zusammen mit den Oliven, dem knusprigen Salbei und den leicht karamellisierten Zitronenschalen auf Tellern anrichten.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Zu den mediterranen Schweinskoteletts passen Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse, Grillgemüse oder ein frischer Blattsalat hervorragend. Ein knuspriges Baguette eignet sich ideal, um die aromatische Zitronenbutter aufzunehmen.