Restaurant Talvo

Via Gunels 15
7512 St. Moritz
www.talvo.ch

Rezepte

LUMA Pork-Kotelett, Bärlauch, Morcheln (für 4 Personen)

Zutaten:
800 g Kotelett am Stück
100 g frische, kleine Morcheln
1 Bund Bärlauch, klein
Frühlingsgemüse
1 Schalotte
1 dl Sahne
1 EL Noilly Prat
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Das Kotelett auf der Fettseite mit einem scharfen Messer einritzen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig braten und im vorgeheizten Ofen bei 200°, 30 Minuten lang braten. Kerntemperatur: 54°.
Dann ruhen lassen.
Den Bärlauch waschen und fein aufschneiden. In einer Kasserolle mit Olivenöl andünsten und mit Noilly Prat löschen. Für 10 Minuten kochen lassen, abschmecken und fein mixen.
Die Schalotte fein schneiden und anrösten. Die gewaschenen Morcheln dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das gekochte Frühlingsgemüse in Butter schwenken.

Anrichten:
Mit Bärlauch einen Spiegel auf dem Teller bilden, Frühlingsgemüse beilegen. Das Kotelett am Tisch aufschneiden und auf den Bärlauchspiegel legen. Dann mit Morcheln garnieren.