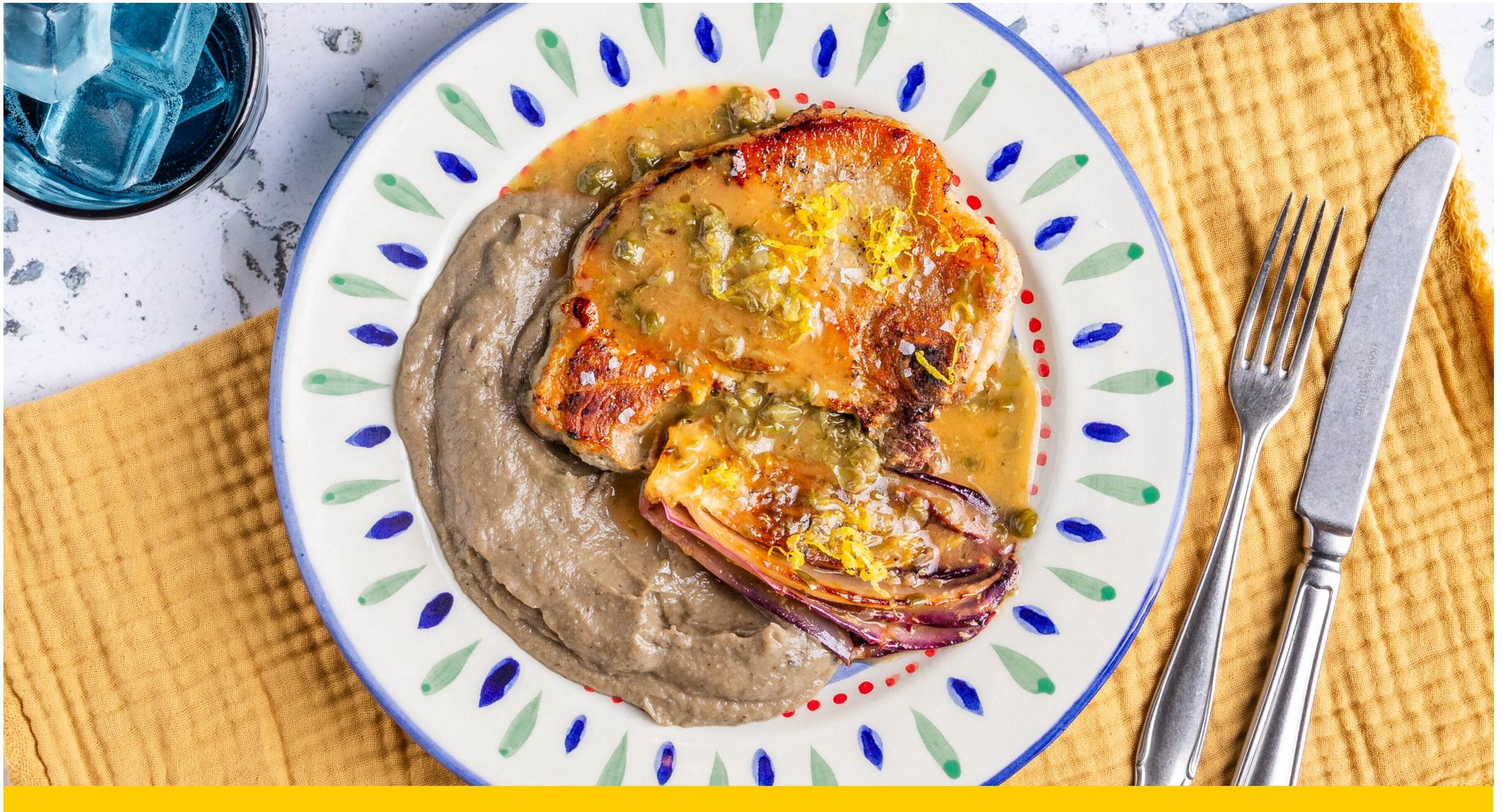


MARLEY SPOON



Kotelett in Zitronen-Kapern-Sauce

mit gebratenem Chicorée auf Auberginenpüree



ca. 35min



2 personen

Heute geht es in deiner Küche höchst luxuriös zur Sache! Saftige Schweinekoteletts werden mit zur Perfektion gebratenem Chicorée auf einem feinen Auberginenpüree angerichtet. Die raffinierte Sauce mit Kapern und Zitronensaft sowie -schale sorgt für eine ausgewogene säuerliche Note und hübsche farbliche Akzente. Dieses Gericht wird schnell dein neuer Favorit - versprochen!

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 1x roodlof
- 1 onbehandelde citroen
- 1 zakje kappertjes
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 2 ribkarbonades
- 25g misopasta ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ⁷
- ½el bloem ¹
- 2½g peper en zout
- suiker
- 45ml olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 588kcal, vet 40.1g, koolhydraten 21.6g, eiwit 39.5g



1. Aubergine garen

Die **Aubergine** in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und ausreichend Wasser zugeben, sodass der Boden der Pfanne bedeckt ist. Einen Deckel auflegen und die **Auberginen** in 5-8Min. weich garen.



4. Chicorée braten

Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen warm halten. Die **Schnittflächen des Chicorées** mit je 1 Prise Salz und Zucker an einreiben, dann den **Chicorée** mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 3-5Min. braten, bis die Schnittflächen goldbraun und karamellisiert sind.



2. Zutaten vorbereiten

Inzwischen den Backofen auf 60°C vorheizen. Den **Chicorée** längs halbieren. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Kapern** grob hacken. Die **½ des Brühwürzes** in 400ml heißem Wasser auflösen. Die **Aubergine** ohne Deckel weitergaren, bis das Wasser verdampft ist und die **Aubergine** braun wird, dann auf niedrigster Stufe warm halten.



5. Sauce zubereiten

1EL Butter und die **Kapern** zum **Chicorée** in die Pfanne geben und 30-60Sek. mitbraten. Den **Chicorée** vorsichtig wenden, ½EL Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren 30-60Sek. mitbraten. Die **½ der Brühe** langsam einrühren und zum Kochen bringen, dann bei niedrigster Hitze 2-3Min. köcheln lassen, bis eine sämige **Sauce** entsteht.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten. Inzwischen die **Auberginen** mit der **Misopaste** in einem hohen Gefäß möglichst glatt pürieren, dabei nach Bedarf **1-2EL Brühe** zugeben.



6. Sauce verfeinern

Die **Sauce** mit **½EL Zitronensaft** und der **½ der Zitronenschale** verfeinern. Die Konsistenz und den Geschmack mit ggf. mehr **Brühe, Zitronensaft und -schale** anpassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Auberginenpüree** mit Salz, Pfeffer und **Zitronensaft** abschmecken. Den **Chicorée** und das **Kotelett** auf dem **Püree** anrichten und mit der **Sauce** garniert servieren.