

Peperoni-Rhabarbersalsa als Beilage zu Koteletts

Pikante Rhabarbersalsa die zu vielen Fleischgerichten passt

Wer kann sich das vorstellen: **Eine pikante Rhabarbersalsa** die zu vielen Fleischgerichten passt. Man kennt ja hauptsächlich nur den Rhabarberkuchen oder -kompott. Also mal was neues ausprobieren. Ihr werdet begeistert sein. Die Salsa kann warm oder kalt serviert werden. Gut passt es zu Schweinskoteletts oder Schweinenierstück aus der Pfanne oder vom Grill. Dazu passt zum Beispiel Pommes, gekochte Kartoffeln, Kohlrabi und Rübligemüse.

Zubereitung

Sauce

Für die Salsa den Rhabarber rüsten und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und entkernen. Anschliessend fein hacken. Die Rosmarinnadeln ebenfalls sehr fein schneiden. Den ausgepressten Orangensaft bereitstellen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Hitze wieder etwas reduzieren und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten die Schalotten, Knoblauch,

Chilischote und Rosmarin im Olivenöl andünsten.

Den Rhabarber mit dem Orangensaft und dem braunem Zucker dazugeben, mit Salz würzen und das Ganze offen

bei mittlerer Hitze ca 10 Minuten kochen lassen. bis der Rhabarber fast zerfallen ist. Mit etwas Salz abschmecken und abkühlen lassen.

Zur Seite stellen.

Koteletts

Koteletts trocken tupfen.

Rosmarin fein hacken. Die Koteletts beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rosmarin bestreuen.

Bratbutter erhitzen und die Koteletts beidseitig ca 2-3 Minuten anbraten.

Mit Salsa und Beilagen Servieren.

Zutaten

Sauce

- 300g Rhabarber
- 1 Schalotte
- 1-2 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Orange (Blond Orange)
- 1 Esslöffel Olivenöl

Koteletts

Koteletts

4 Schweinekoteletts ca. 160 g

1 Orange (Blond Orange)

1 Rosmarinzweig

Salz

schwarzen Pfeffer aus der Mühle

2 Esslöffel Bratbutter

Anmerkung

Ich

habe heute anstelle von Koteletts (meine Frau mag keine Knochen

am Fleisch) Schweinsnierstück verwendet. Koteletts vom Grill eignen sich ebenfalls gut dazu sowie Lammkoteletts. Die Salsa kann

bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.