



**JOHANN LAFER** REZEPT

## Gefülltes Schweinekotelett mit Zucchini-Karotten-Cannelloni und lila Folienkartoffeln

Rezept für 4 Personen

---

Zahnstocher

Zahnstocher in Wasser legen.

---

### Lila Folienkartoffeln:

12	lila Kartoffeln (Trüffelkartoffeln)	Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten.
----	--	---

---

2	Knoblauchzehen	Knoblauchzehen schälen, zusammen mit den Rosmarinnadeln fein hacken und mit dem Olivenöl mischen. Jeweils drei Kartoffeln mit einem Teil der Marinade, Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie wickeln und bei direkter Hitze etwa 30 - 40 Minuten garen, dabei öfter wenden.
1	Rosmarinzweig	
50 ml	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	
	Alufolie	

---

### Gefülltes Schweinekotelett:

4	Schweinekoteletts, à ca. 180 g	In die Schweinekoteletts eine tiefe Tasche schneiden.
---	--------------------------------	---

---

100 g	getrocknete Aprikosen	Aprikosen fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Chilischote entkernen, fein würfeln und alles mit der Aprikosenkonfitüre mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Aprikosenmischung in die Koteletts füllen und die Öffnung mit Zahnstochern fixieren. Das Fleisch bei direkter Hitze von allen Seiten goldbraun grillen, an den Rand legen und bei milder Hitze gar ziehen lassen.
2	Schalotten	
2	Knoblauchzehen	
1	Chilischote, rot	
50 g	Aprikosenkonfitüre	
	Salz, Pfeffer	



**JOHANN LAFER**

**REZEPT**

---

### Zucchini-Karotten-Cannelloni:

2	Zucchini	Zucchini und Karotten waschen, schälen und in hauchdünne Streifen schneiden, am besten mit Hilfe eines Sparschälers. Das Gemüse in eine Schale geben, mit Puderzucker, Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten marinieren. Anschließend die Streifen von beiden Seiten grillen, so dass ein schönes Grillmuster entsteht und abkühlen lassen.
2	Karotten	
1 TL	Puderzucker	
	Salz, Pfeffer	

---

20 ml	Olivenöl	Je eine Scheibe Zucchini und Karotte übereinander legen und so zusammenrollen, dass die Zucchini außen sind. Fortfahren, bis die Gemüsestreifen aufgebraucht sind. Die Röllchen mit Zahnstochern fixieren, in die Aluschale legen, mit dem Olivenöl beträufeln und am Rand des Grills warm halten.
1	Aluschale ohne Löcher	

---

### Ananassalsa:

	reserviertes Fruchtfleisch von	Das Ananasfruchtfleisch fein würfeln, Tomaten schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch ebenfalls fein würfeln, beides mischen.
1	Ananas (vom Fischeintopf)	
2	Tomaten	

---

2	Schalotten	Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Blatt Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Alles zu Ananas und Tomaten geben und mit Salz, Pfeffer, Chili aus der Gewürzmühle, Weißweinessig und Olivenöl abschmecken.
2	Knoblauchzehen	
0,5 Bund	Blatt Petersilie	
	Salz, Pfeffer	
	Chili a. d. Gewürzmühle	
60 ml	Weißweinessig	
80 ml	Olivenöl	

---



**JOHANN LAFER**

**REZEPT**

Koteletts von den Zahnstochern befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Zucchini-Karotten-Cannelloni, Folienkartoffeln und der Ananassalsa anrichten.

---

© by Johann Lafer