



[Drucken](#)

Panierte Spanferkelkoteletts mit Frischkäsecreme



Zutaten für 4 Personen

- 8 Spanferkelkoteletts (je ca. 100 g)
- 300 g Muskat- oder Hokkaidokürbis
- 2 EL bayer. Butter
- 100 ml Weißwein
- 200 g Esskastanien (vorgegart und vakuumverpackt)
- ½ Bund Zitronenthymian
- 160 ml Kalbsfond
- 80 g bayer. Frischkäse
- ½ Bund Petersilie
- 100 g Weißbrot (vom Vortag)
- 80 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g bayer. Butterschmalz
- Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung:

1. Kürbis schälen, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in haselnussgroße Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Kürbis 10 Min. dünsten. Mit Weißwein ablöschen, Esskastanien dazu geben und weitere 10 Min. bei mittlerer Hitze garen. Zitronenthymian waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und zum Gemüse geben. Mit Pfeffer, Salz, Muskat abschmecken.
2. Für die Sauce den Kalbsfond in einem Topf erhitzen, den Frischkäse mit einem Schneebesen unterrühren, cremig einkochen. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trockenschütteln und abzupfen, die Blättchen grob hacken und in die Sauce geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Weißbrot im Blitzhacker fein zerbröseln. Die Koteletts mit Pfeffer und Salz würzen, mit Mehl, verquirlen Eiern und Weißbrotbröseln panieren. Die Spanferkelkoteletts bei milder Hitze im Butterschmalz goldbraun backen. Kastanien-Kürbis-Gemüse auf Teller verteilen, mit den Koteletts und der Frischkäsesauce anrichten.

Tipp: Dazu passen Ofenkartoffeln oder Kartoffelrösti.