

## Eichelschwein: Dry-aged-Koteletts mit Rotwein-Zwiebel-Jus

### Zutaten:

2 rote Zwiebeln  
2 EL Zucker (Puderzucker)  
250 ml Rotwein  
250 ml Portwein  
150 ml Rinderfond (alternativ Brühe)  
3 EL Marsala  
1 Thymianzweig  
Salz  
Pfeffer  
Piment  
2 Dry-aged-EICHELSCHWEIN-Koteletts  
Butterschmalz zum Anbraten (ca. 1 TL)  
Fleur-du-sel

### Zubereitung:

- Zucker karamelisieren
- Zwiebeln zugeben und kurz mit anbraten
- mit Rotwein, Portwein, Rinderfonds und Marsala ablöschen
- auf ca. 1/3 einkochen lassen, anschließend fein passieren, mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken
- während die Sauce einkocht, die Koteletts mit wenig (in beschichteten Pfannen ohne) Butterschmalz anbraten - pro Seite ca. 5 min. (die Kerntemperatur sollte nicht mehr als 64 °C betragen)
- Das Fleisch vom Knochen lösen, die Schwarte ebenso ablösen (Hinweis: Das Fett am Fleisch lassen!!); in Streifen schneiden mit ca. 0,5 cm Stärke, anschließen nach Geschmack mit etwas Fleur-du-sel bestreuen und pfeffern
- sofort mit dem Jus beträufeln und servieren.

Guten Appetit!