Gefülltes Schweinekotelett nach Orloff-Art von Julien.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Schweinekoteletts • 2 Scheiben Fairebel-Käse • 2 Scheiben Schinken von Délices de la Sûre • 2 Schalotten • 200 g Nudeln • 15 cl Bier von Brouwerij De Ranke • 1 Dose Nüsse • 200 g Pilze • 2 ganze Eier • 10 cl Fairebel-Milch • 3 EL Mehl • 2 Zweige Dill • Salz • Pfeffer • Gorria-Pfeffer • Ardenner-Butter und Butter von Chefs Carlsbourg

Julien Lapraille ist eine bekannte Persönlichkeit in der wallonischen Gastronomie. Der ehemalige Top-Chef-Teilnehmer entfaltet sein kulinarisches Talent heute auf RTL-TVI, BEL RTL und auch daheim bei Feinschmeckern, die auf der Suche nach neuen Geschmacks-erlebnisse sind.

Um seinen Beruf zu erlernen, ist Julien viel herumgekommen und hat nach seinem Studium in Namur in renommierten Sternerestaurants Erfahrung gesammelt. Seine Heimatverbundenheit hat ihn dazu veranlasst, in seinem Heimatdorf Marbehan einen kleinen Einzelhandel zu eröffnen. Im Angebot: lokale Fleisch- und Metzgereiprodukte, Käse, Gemüse, Feinkost und eine Vielzahl anderer Köstlichkeiten aus der Wallonie. Daraus hat sich wie selbstverständlich eine Beziehung zu Fairebel und der cremigen Milch der Marke entwickelt, die wie keine andere die belgische Landwirtschaft unterstützt. Julien ist schließlich nicht umsonst Enkel eines Landwirts!

Dank einer Vollmilch, deren Fettgehalt je nach Jahreszeit natürlich variiert, und eines GMO-freien Weichkäses aus Grasmilch ist die ganze Natur in diesem Rezept enthalten. Und auch die Landwirte kommen auf ihre Kosten!

REZEPT

1 Topf mit Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen, Nudeln hinzufügen anschließend abtropfen lassen und im Topf warmhalten.

Das Fleisch wie eine Brieftasche aufschneiden, gut mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käse- und Schinkenscheiben ins Innere legen, wieder verschließen.
Alles folgendermaßen panieren: Mehl, Ei und Milch miteinander verrühren. Schließlich das Cordon Bleu in den zuvor vermischten Nusskernen eintauchen.

In einer Pfanne mit Nussbutter die geputzten Schalotten in dünnen Scheiben mit einer Nuss anbraten mit dem Bier ablöschen, einkochen lassen. Währenddessen die Pilze waschen und schneiden, die Schalotten beimengen und mit Creme verfeinern. Alles kochen lassen und dann die Pasta beimischen. Alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Gorria-Pfeffer abschmecken.

Die Schweinekoteletts in einer Pfanne mit Butter von Chefs Carlsbourg braten. Sobald sie eine gute Farbe erreicht haben, in den Ofen geben und dort ggf. fertig backen.

Die Nudeln auf dem Teller aufbringen. Das Fleisch in zwei Teile schneiden und alles mit ein paar Stücken frischem Dill dekorieren, um dem Gericht Frische zu verleihen.