

Koteletts mit Wasabi-Kruste

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4	Koteletts
	Zwiebeln
	Schnittlauch
	Petersilie
5 EL	Butter
2 TL	Wasabi Paste
100 ml	Bier
4 EL	Paniermehl
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Für die Wasabi-Kruste die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden, den Schnittlauch und die Petersilie waschen und trocken tupfen, ebenfalls klein schneiden. Die Zwiebeln ca. 8 Minuten in Butter dünsten, die Wasabi-Paste einrühren, Petersilie und Schnittlauch dazugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Anschliessend das Bier dazugeben und aufkochen lassen. Abkühlen, Paniermehl, Salz und Pfeffer dazugeben.

Die Koteletts salzen und pfeffern und in Butter bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten braten.

Danach auf das Backblech legen und die Wasabi-Mischung darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 4 Minuten goldgelb überbacken.