



Walliser Raclette AOP

Walliser Koteletts «Chandolin»

Chandolin, früher eine Inspirationsquelle für Dichter – heute Namensgeber eines feinen Walliser Gerichts.

■ Zubereitung

1 Koteletts an der Fettseite einschneiden und vom Knochen leicht lösen, mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl beidseitig kurz anbraten. Hitze reduzieren und beidseitig je etwa 3 Minuten weitergaren.

2 Käse an der Röstiraffel reiben und mit dem Wein und Senf gut vermengen.

3 Koteletts in eine Gratinform legen und mit der Käse-Senfmasse bedecken.

4 Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen kurz überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

5 Mit Gemüse und Saucenkartoffeln oder Nudeln servieren.

■ Zutaten für 4 Personen

- 4 Schweinkoteletts (150 bis 180 g pro Stück)
- 2 Esslöffel Öl
- 60 g Walliser Raclette AOP
- 2 Esslöffel Walliser Weisswein
- 2 Esslöffel pikanter Senf

■ Tipp

Dazu einen Walliser Rotwein Pinot noir.