

Knusprige Schweinskoteletts

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

4 EL Mayonnaise

2 EL helle (light) Sojasauce

½ EL Wasabi-Paste

2 EL Mehl

1 Ei

60g Panko

50g Cashew-Nüsse, grob gehackt

30g Kokosraspel

4 Schweinskoteletts (je ca. 250g)

1 EL Wasabi-Paste

1 TL Salz

6 EL Bratbutter

1. Mayonnaise, Sojasauce und Wasabi verrühren, kühl stellen.
2. Mehl in einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verklopfen, Panko, Nüsse und Kokosraspel in einen flachen Teller geben, mischen.
3. Koteletts mit Wasabi bestreichen, salzen. Koteletts portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann in der Panko-Mischung wenden, Panade gut andrücken.
4. Bratbutter in zwei weiten, beschichteten Bratpfannen heiss werden lassen. Koteletts bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5½ Min. goldgelb braten. Sauce dazu servieren.

Tipp: Statt Panko Toastbrotsscheiben, in Würfeli und über Nacht getrocknet, verwenden. Panko ist in asiatischen Spezialitätenläden erhältlich.

