

Voll bepackt mit guten Sachen: Cordon bleu



Von allem das Beste...

Goldgelb gebratene Schnitzel gehören vermutlich zu den beliebtesten Gerichten. Wenn auch noch feinstes Kalbfleisch verwendet wird, wird aus dem deutschen Lieblingsgericht eine Delikatesse. Zu steigern ist dies nur noch mit einer köstlich-würzigen Füllung aus saftigem Schinken und aromatischem Käse. Kenner erkennen sofort den Namen der Köstlichkeit: das Cordon bleu (französisch: blaues Band). Der Zusatz „à la cordon bleu“ ist oft in älteren französischen Kochbüchern zu finden und bedeutet „nach Art der hohen Kochkunst“.

Wir haben nur feinste heimische Zutaten verwendet. Kalbfleisch und Schinken aus Baden-Württemberg. Dazu kräftiger Allgäuer Emmentaler, der 12 Monate reifen durfte. Das Ergebnis ist himmlisch.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für unser **Cordon bleu mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren:**

Zutaten

Cordon bleu:

- 4 x 160 g Kalbsschnitzel
- 8 Scheiben Allgäuer Emmentaler
- 8 Scheiben Hinterschinken, dünn geschnitten
- 3-4 EL Mehl (z.B. Spätzlemehl)
- 2 Eier, verquirlt
- 70 g Semmelbrösel

- Salz & Pfeffer
- 300 g Butterschmalz
- Extra: Zitronenachtel und Preiselbeeren

Kartoffelsalat:

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 200 ml Kalbsbrühe oder Gemüsebrühe
- 75 g Zwiebelwürfel
- 80 ml Essig
- 50 ml Öl
- 25 g Senf, mittelscharf
- 1/2 TL Zucker
- Salz & Pfeffer
- Wer möchte: etwas Petersilie und Schnittlauch

Zubereitung

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln kochen, kalt abschrecken und pellen. Brühe, Zucker, Senf und Essig in einem Topf aufkochen und Zwiebelwürfel 30 Sekunden mitkochen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit der Brühe begießen. Nicht umrühren! 15 Minuten stehen lassen. Dann umrühren und Öl zugeben. Mit geschnittenen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel mit einem Fleischklopfen dünn ausklopfen.

Beidseitig salzen und pfeffern.

Fleisch mit Schinken und Käse belegen, wieder zusammenlegen und die Ränder mit Zahnstochern fixieren.

Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in den Bröseln panieren.

In einer großen Pfanne in heißem Butterschmalz, auf jeder Seite 4-5 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Küchentrepp trocken tupfen.

Dazu Zitronenachtel und Preiselbeeren servieren.