

Cordon bleu vom Hähnchen, gefüllt mit Bergkäse, Schinken

Für zwei Personen

Für das Cordon Bleu:

2 Hähnchenbrüste	6 Strf. Schwarzw. Schinken	50 g eingelegte Gurken
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	100 g Bergkäse	2 Eier
1 EL Dijonsenf	2 EL Paniermehl	2 EL Mehl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 rote Zwiebel	1 große Knoblauchzehe	4 TL Honig
10 ml Weißweinessig	300 ml Weißbier	100 ml Gemüsefond
1 TL Stärke, Wasser	1 EL Dijonsenf	Butter
2 Lorbeerblätter	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Röstkartoffeln:

3 große Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Lauchzwiebeln
50 ml Gemüsefond	Öl und Butter	1 TL Lavendelblüten
Salz	Pfeffer	

Für den Tomatensalat:

100 g Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	Mangoessig
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Cordon Bleu:

Die halbe Zwiebel in Halbmonde schneiden und glasig anbraten.

Hähnchenbrüste im Butterfly-Cut aufschneiden und anschließend ca. 1-0,5 cm dünn klopfen. Fleisch von innen pfeffern und salzen und dann mit Senf bestreichen. Danach mit einer Scheibe Schinken, dann Käse, dann Gurken, dann Schmorzwiebeln und wieder einer Scheibe Schinken belegen.

Das belegte Fleisch zusammenklappen, zusammendrücken und von außen würzen. Anschließend mit Mehl, Eiern und Paniermehl panieren (eventuell zweimal in Ei und Paniermehl wälzen).

In ausreichend Öl goldbraun ausbacken und zum Schluss auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, grob schneiden und in etwas Butter glasig anbraten. Danach Honig hinzugeben und 2 Minuten ziehen lassen.

Mit Essig auf höchster Stufe ablöschen und 2 Minuten ziehen lassen.

Nun 200 ml Bier zum Ablöschen dazugeben, Lorbeerblätter hinzugeben und auf mittlerer Stufe 5 Minuten köcheln lassen. Danach den Fond hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Am Ende die Sauce durch ein Sieb geben und mit der Stärke aufkochen lassen, sodass eine recht dicke Struktur entsteht. Nochmals mit Salz, Pfeffer, Paprika und Senf abschmecken und ggf. einen Schuss Bier hineingeben.

Für die Röstkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

In wenig Öl scharf anbraten und salzen. Dann die Hitze reduzieren und nach und nach immer mit etwas Fond übergießen, dass die Kartoffeln gar ziehen. Zwiebel abziehen, würfeln und kurz vor Schluss mit Butter zusammen mit den Kartoffeln glasig braten. Zum Schluss kleingeschnittene Lauchzwiebeln hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken. Lavendelblüten zwischen den Fingern zerreiben und dazugeben.

Für den Tomatensalat:

Zwiebel abziehen. Tomaten vierteln, Zwiebeln und Schnittlauch sehr fein schneiden.
Anschließend alles in eine Schale geben und mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Paul Dähre am 18. September 2023