

Cordon bleu mit Kartoffel-Feld-Salat

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, je 150 g	8 festkochende Kartoffeln	2 Sch gekochter Schinken
2 Scheiben Gouda	2 Zwiebeln	100 g Kirschtomaten
100 g Feldsalat	Mehl	Paniermehl
3 Eier	30 g Schmand	125 ml Gemüsefond
3 EL Essig	1 EL Honig	1 EL Senf
6 EL Olivenöl	0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Liebstöckl
schwarzer Pfeffer	Kräutersalz	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser gar kochen und anschließend abgießen. Den Feldsalat putzen. Die Kirschtomaten putzen und vierteln. Den Essig, den Senf, den Honig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Olivenöl unter das Ganze schlagen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, plattieren und mit Pfeffer würzen. Die Schinken- und Käsescheiben jeweils halbieren. Eine Seite des Fleisches mit Käse und Schinken belegen und die andere Seite des Fleisches darüber klappen. Mit einem Holzspieß fixieren und mit Salz würzen. Die Eier aufschlagen, verquirlen und in eine flache Schale geben. Das Mehl und das Paniermehl ebenfalls in flache Schalen geben. Das Fleisch nacheinander in dem Mehl, den Eiern und schließlich in dem Paniermehl wenden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin von jeder Seite etwa vier Minuten braten und anschließend im Ofen warm stellen. Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie und den Liebstöckl zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Eine Hälfte der Zwiebelwürfel mit dem restlichen Olivenöl vermengen und zu den Kartoffelscheiben geben. Das Ganze mit Pfeffer und Kräutersalz würzen. Den Gemüsefond dazu geben und alles vermengen. Anschließend den Schmand, die Petersilie und den Liebstöckl unterheben. Den Salat und die Kirschtomaten mit dem Dressing vermengen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Das Cordon-bleu mit dem Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Guz am 19. Juli 2010