

Cordon bleu mit Lauchzwiebeln, Pilz-Gemüse, Thymian-Soße

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 150 g	2 Scheiben Kochschinken	2 Scheiben Bergkäse
200 g Champignons	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Knoblauchzehe
0,5 Bund Thymian	2 EL Mehl	2 EL Semmelbrösel
2 Eier	3 EL Butter	30 g Mandelstifte
2 EL Weißwein, trocken	100 ml Sahne	250 ml Kalbsfond
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Kalbsfond in einen Topf geben und den Knoblauch und die Hälfte des Thymian dazugeben. Alles aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Schnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Bergkäse und je einer Scheibe Schinken belegen. Die Eier verquirlen. Die Schnitzel umklappen und in Mehl wälzen, anschließend in dem Ei wenden. Die Semmelbrösel und die Mandeln vermischen und die Schnitzel ebenfalls darin wenden. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin 4 Minuten von jeder Seite anbraten. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen, abziehen und grob hacken. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons und den Lauch darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fond durch ein Sieb abgiessen und die restliche Butter dazu geben. Anschließend erneut mit Salz und Pfeffer würzen und den restlichen Thymian dazu geben. Den Bratenfond der Schnitzel mit dem Weißwein und der Sahne ablöschen. Die Soße über das Gemüse geben. Das Cordon Bleu auf einem Teller anrichten und die Thymiansoße dazu geben.

Gerda Gabriel am 27. September 2010