

# Cordon bleu mit Bratkartoffeln und Rucola-Salat

## Für zwei Personen

400 g Kalbsrückensteak	500 g festk. Kartoffeln	60 g magerer Speck
4 Sch. gekochten Schinken	60 g alter Gouda	200 g Rucola
2 Zwiebeln	4 Kirschtomaten	1 Zitrone
1 Orange	10 g gemahlene Mandeln	3 EL Mehl
125 g Paniermehl	50 ml Milch	2 Eier
100 g Butterschmalz	Butter	1 EL Balsamicoessig
Sonnenblumenöl	1 Bund Bärlauch	1 Zweig Rosmarin
1 TL getrockneter Majoran	schwarzer Pfeffer, Meersalz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln mit der Schale darin gar kochen. Den Bärlauch waschen und fein hacken. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein hacken. Den Speck würfeln. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und an der Seite einschneiden. Anschließend das Fleisch klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gouda, den gekochten Schinken und den Bärlauch in die Fleischtaschen legen. Die Eier aufschlagen und mit der Milch vermengen. Das Ganze in einen Teller geben und einen weiteren Teller mit dem Mehl füllen. Das Paniermehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Danach das Cordon bleu zunächst in dem Mehl, dann in der Ei-Milch-Masse und zuletzt in dem Paniermehl wenden. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Das panierte Cordon bleu mit dem Rosmarinzweig in die Pfanne geben und von beiden Seiten kurz anbraten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen fertiggar machen. Die Kartoffeln abgießen und anschließend pellen. Dann die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit dem Speck und den Zwiebeln in eine Pfanne mit Öl geben und kross braten. Die Bratkartoffeln mit dem Majoran, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Anschließend etwas Butter hinzugeben. Die Orange und Zitrone spiralförmig schälen. Den Rucola waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und unter den Rucola mengen. Für die Vinaigrette die gemahlene Mandeln, mit zwei Esslöffeln Öl und dem Essig vermengen. Danach die Zitrone darüber träufeln und alles zusammen verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Vinaigrette über den Rucola geben. Das Cordon bleu mit den Bratkartoffeln und dem Rucola-Salat auf Tellern anrichten, mit den Zitronen und Orangenschalen garnieren und servieren.

Dieter Raniszewski am 29. Mai 2012