

# Cordon bleu mit Kartoffel-Schnitzen und Ofen-Gemüse

## Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 250 g	4 Scheiben gekochten Schinken	500 g festk. Kartoffeln
1 Kopfsalat	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln	1 unbehandelte Zitrone
1 Bund Schnittlauch	1 Ei	4 EL Mayonnaise
2 EL Naturjoghurt	100 g Senf, mild	200 g Butter
150 g Emmentaler Käse	250 g Paniermehl	50 ml Olivenöl
Paprikagewürz	Kartoffelgewürz	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprikaschalen waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebel abziehen und ebenso wie die Paprika in Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel miteinander vermengen. Das Olivenöl, das Paprikagewürz, das Kartoffelgewürz sowie Salz und Pfeffer dazugeben und untermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Gemüsemischung darauf verteilen und im Backofen garen. Die Kartoffeln zwischendurch wenden. Das Kalbfleisch waschen und trocken tupfen. Den Käse reiben. Anschließend eine Tasche in das Fleisch schneiden und mit dem Käse sowie dem Schinken füllen. Die Tasche mit den Holzspießen verschließen. Das Ei in einem tiefen Teller aufschlagen und mit dem Senf, Salz und Pfeffer verrühren. In einen weiteren Teller das Paniermehl geben. Das Cordon bleu zuerst in das Ei, dann in das Paniermehl geben und panieren. In einer Pfanne die Butter schmelzen und das Fleisch darin von beiden Seiten braten. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Mayonnaise mit dem Joghurt mischen. Etwas Knoblauch sowie den Schnittlauch dazugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von dem Salat einige Blätter abteilen und waschen. Die Zitrone vierteln. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen. Den Salat mit der Zitrone auf den Teller geben. Das Cordon bleu und das Gemüse darauf anrichten und servieren.

Theo Flückiger am 25. Juni 2012