

Cordon Bleu mit Kroketten und grünem Salat

Für 2 Personen

Für das Cordon Bleu:

| | | |
|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| 2 Kalbsschnitzel, à 240 g | 2 Scheiben Schwarzwälder Schinken | 2 Scheiben Emmentaler Käse |
| 1 Ei | 1 EL Mehl | 4 EL Paniermehl |
| 4 EL Sesamkörner | 40 g Butterschmalz | 1 TL Schlagsahne |

Salz, Pfeffer

Für den Salat:

| | | |
|---------------------|---------------------|--------------------------|
| 1 kleiner Kopfsalat | 2 EL Joghurt | 2 TL mittelscharfer Senf |
| 2 EL Himbeeressig | 1 Bund Schnittlauch | 2 EL Walnussöl |

Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Kroketten:

| | | |
|--------------------------|---------------|-------------------|
| 250 g mehlig. Kartoffeln | 2 Eier | 10 g Speisestärke |
| 50 g Paniermehl | 10 g Butter | 1 Muskatnuss |
| Frittieröl | Salz, Pfeffer | |

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Für die Kroketten die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und 15 Minuten gar kochen. Anschließend die Eier trennen und das Eiweiß in einer Schale beiseite stellen. Die Kartoffeln mit den Eigelben, der Speisestärke und der Butter zu einem luftigen kompakten Teig vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig eine Rolle mit einem Durchmesser von drei Zentimetern formen und fünf Zentimeter lange Kroketten abschneiden. Die Kroketten in dem Eiweiß wenden und in den Semmelbröseln wälzen. Anschließend für etwa 10 bis 15 Minuten in der Fritteuse goldbraun ausbacken.

Für die Cordon Bleu eine Panierstraße vorbereiten:

Mehl auf einen flachen Teller sieben. Das Ei auf einem separaten tiefen Teller verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne verfeinern. Das Paniermehl mit den Sesamkörnern auf einem flachen Teller vermengen und bereitstellen. Den Kopfsalat waschen und die Blätter abzupfen. In der Salatschleuder trockenschleudern. Den Essig und den Senf mit dem Joghurt verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Öl in einem dünnen Strahl in das Dressing fließen lassen und dabei rühren, sodass es sich gut miteinander verbindet. Anschließend mit dem Schnittlauch verfeinern und über die Salatblätter verteilen. Für die Cordon Bleu eine Pfanne mit dem Butterschmalz vorheizen. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und anschließend mit dem Plattiereisen bearbeiten. Anschließend vorsichtig längs einschneiden, sodass eine Lasche entsteht. Den Schinken und den Käse in das Fleisch legen. Die Schnitzel im Mehl wenden und vom überschüssigen Mehl befreien. Anschließend durch das Ei-Sahne-Bad ziehen und in dem Sesam- Semmelbrösel-Gemisch panieren und beiseitelegen. Die Schnitzel von beiden Seiten goldgelb braten und dabei mehrmals die Pfanne leicht hin- und herschwenken, damit das Butterschmalz leicht über die Schnitzel schwappt. Die Cordon Bleu mit Kroketten und grünem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Uwe Münch am 06. Oktober 2014