

# Cordon bleu mit Kartoffel-Mousseline

## Für zwei Personen

### Für das Cordon bleu:

2 Kalbsrouladen (Oberschale à 170 g)	4 Scheiben gekochter Schinken	100 g Comté
1 Limette, davon den Abrieb	2 Eier, davon das Eiweiß	200 ml Milch, 3,5 %
30 g Butter	30 g Mehl	200 g Reismehl
200 g Paniermehl	2 L Sonnenblumenöl	1 Prise Currypulver
Muskatnuss	Meersalz	Pfeffer

### Für die Kartoffel-Mousseline:

5 mehlig kochende Kartoffeln	150 ml Milch, 3,5 %	70 g kalte Butter
Salz		

### Für die Garnitur:

50 g Baby-Salatblätter	1 Bund glatte Petersilie	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Petersilie in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für das Cordon bleu in einem Topf Sonnenblumenöl auf 160 bis 170 Grad erhitzen.

Für die Kartoffel-Mousseline Kartoffeln schälen und in kochendem gesalzenem Wasser weich garen. Abschütten, ausdampfen lassen und stampfen. Kalte Butter einarbeiten, Milch auf Zimmertemperatur erwärmen und unterrühren. Mousseline mit Salz würzen.

Für das Cordon bleu eine Béchamel-Sauce herstellen. Dafür Butter schmelzen, Mehl unterrühren. Milch hinzufügen und mit einem Schneebesen glattrühren. Comté fein reiben und etwa eine Handvoll untermengen. Rest des Käses beiseite stellen. Béchamel mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken.

Kalbsrouladen kalt abbrausen, trockentupfen und mit einem Eisen plattieren. Aus dem Fleisch circa 15 Mal 12 Zentimeter große Vierecke schneiden.

Klarsichtfolie auf circa 17 Mal 14 Zentimeter zurechtschneiden, Béchamel darauf austreichen. Fleisch darauf legen. Jeweils zwei Scheiben Schinken auf das Fleisch geben, restlichen Comté darüber verteilen. Mit Hilfe der Klarsichtfolie zusammenrollen und für zehn Minuten ins Tiefkühlfach geben.

Eier trennen. Limette abbrausen, trockenreiben und Schale abreiben. Cordon bleu aus der Klarsichtfolie befreien, dann in Reismehl, Eiweiß und abschließend in Paniermehl wälzen. Für circa drei bis vier Minuten in Sonnenblumenöl goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Fleur de Sel, Currypulver und Limettenabrieb würzen.

Für die Garnitur Petersilie in kochendem Wasser einige Sekunden blanchieren. Kalt abschrecken. Auspressen. Mit Kochwasser pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl dazugeben und erneut gründlich pürieren.

Baby-Salatblätter waschen und trockenschleudern.

Petersilien-Öl mit einem Pinsel auf Teller streichen, Cordon bleu darauf setzen. Mit Babysalat garnieren. Kartoffel-Mousseline separat anrichten. Alles servieren.

Alexandre Bidault am 30. Mai 2016