

Cordon bleu, Kürbiskern-Panierung, Bratkartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für das Cordon Bleu:

2 Kalbsschnitzel à 240 g	4 Scheiben Prosciutto	225 g Blattspinat
100 Stk. gemahlene Kürbiskerne	100 g Semmelbrösel	150 g Feta
4 Eier	100 g Mehl	neutrales Öl, Salz

Für die Bratkartoffeln:

600 g festkochende Kartoffeln	Neutrales Öl	Salz
-------------------------------	--------------	------

Für den Salat:

1 Salatgurke	1 Zehe Knoblauch	150 ml Saure Sahne
1 EL Naturjoghurt	1/3 Bund Schnittlauch	2 EL Kürbiskernöl
Salz		

Für das Cordon Bleu:

Kalbsschnitzel abtupfen und in einen Frischhaltebeutel legen. Nun mit dem Plattiereisen leicht klopfen und anschließend salzen.

Für die Füllung:

Den Feta würfeln und diesen zusammen mit dem Prosciutto und dem Spinat auf das eine Kalbsschnitzel legen. Mit dem anderen Schnitzel das ganze abdecken. Jetzt die Eier verquirlen. Das Kalbsschnitzel mehlieren und in den verquirlten Eiern wenden.

Semmelbrösel mit den Kürbiskernen vermischen und anschließend das Schnitzel auch darin wenden. In eine Pfanne etwas Öl geben und das Kalbsschnitzel ca. 5-6 Minuten darin goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:

Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in die Fritteuse füllen, erhitzen und die Kartoffelwürfel hinein geben. Anschließend salzen.

Für den Salat:

Gurke mit Schale waschen, hobeln und salzen. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse pressen. Sahne und Naturjoghurt mit Gurke und Knoblauch vermengen. Das Ganze mit Salz abschmecken und das Kürbiskernöl darüber verteilen. Zum Servieren Schnittlauch über den Gurkensalat verteilen.

Das Cordon Bleu mit den Bratkartoffeln und dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Regina Pigal am 02. Januar 2017