

## Cordon bleu modern

### Für zwei Personen

#### Für das Cordon bleu:

2 Kalbsrückenschnitzel	4 Sch. San-Daniele-Schinken	100g Talegio-Käse
1 Ei	4 Blatt Gelatine	2 Zweige Basilikum
$\frac{1}{2}$ l Rapsöl	Mehl	Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

#### Für die Kartoffeln:

8 violette Kartoffeln	4 Zweige Rosmarin	50 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

#### Für den Knoblauch-Dip:

200 g Sauerrahm	2 Knoblauchzehen	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

#### Für das Cordon bleu:

Das Fleisch plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Basilikumblätter vom Stiel zupfen und zusammen mit dem Schinken und dem Käse darauf geben und zu einer Roulade rollen. In einem Gefrierbeutel vakuumieren. Ein Wasserbad vorbereiten und auf 65 Grad erhitzen. Für die Panade die Gelatine leicht befeuchten, melieren, in Ei wälzen und danach in den Semmelbröseln. Reichlich Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die panierte Gelatine darin goldgelb ausbacken.

Anschließend auf einem Papier entfetten und schräg anschneiden.

#### Für die violetten Kartoffeln:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und blättrig schneiden. Auf ein Blech geben und mit Öl beträufeln. Salzen, pfeffern und den gehackten Rosmarin dazugeben. Für ca. 25 Minuten in den Ofen geben.

#### Für den Knoblauch-Dip:

Den Sauerrahm in eine Schüssel geben. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken und nach Belieben kleinschneiden. In die Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls unterheben.

Das Cordon bleu "Modern Art" mit den violetten Kartoffeln auf Tellern anrichten, den Dip im Schälchen reichen und servieren.

Renate Zierler am 16. März 2017