

# Cordon bleu mit pommes frites und Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Cordon Bleu:**

2 Kalbsschnitzel à 150 g	3 Scheiben Kochschinken	3 Scheiben Emmentaler
4 Eier	200 g Paniermehl	50 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Pommes:** 4 mehligk. Kartoffeln Salz

**Für den Salat:**

1 Salatgurke	2 weiße Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch
1 Bund Dill	200 g saure Sahne	2 EL Kräuteressig
1 TL Kräuter-der-Provence	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:** 1 Zitrone

**Für das Cordon Bleu:**

Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern. Schnitzel seitlich einschneiden und eine Tasche bilden. Mit Kochschinken und Käse befüllen und wieder verschließen.

Paniermehl in eine Schale geben. Eier in einer dritten Schale aufschlagen und verquirlen. Kalbsschnitzel erst in Mehl, dann in Ei und in Toastbrot panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Cordon Bleu darin goldbraun ausbacken.

**Für die Pommes:**

Die Kartoffeln schälen und in längliche Stifte schneiden. Kartoffelstifte in Fett goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier ausfetten lassen und in eine Schüssel geben. Pommes salzen und in der Schüssel schwenken, bis sich das Salz gleichmäßig verteilt hat.

**Für den Salat:**

Die Gurke schälen, halbieren, Kerngehäuse raus und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Knoblauch und Zwiebel unter die Gurke mischen.

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zusammen mit Saure Sahne, Kräuteressig und Olivenöl mischen und mit Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dressing unter den Gurkensalat mischen und nochmals abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Die Zitrone in Scheiben schneiden.

Das Cordon Bleu mit Pommes frites und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schiebl am 19. Juni 2017