

Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2 doppelte Kalbsschnitzel	1 Zitrone	2 Scheiben Emmentaler
2 Scheiben Kochschinken	2 Eier	60 g Butter
100 g Mehl	100 g Semmelbrösel	1 kg Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Feldsalat:

500 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 Zwiebel
10 g Butter	125 ml Geflügelfond	3 EL Weißweinessig
1 EL scharfer Senf	2 EL Kümmelsaat	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Cordon bleu:

Fleisch waschen, trocken tupfen. Schnitzel aufklappen und jeweils zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Plattireisen oder 3-4 mm flach klopfen. Aus der Folie nehmen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Jeweils 1 Scheibe Emmentaler auf eine Scheibe gekochten Schinken legen und in der Mitte zusammenfalten, sodass der Käse außen ist. Je ein Käse-Schinken-Päckchen auf eine Schnitzelinnenseite legen und die andere Fleischhälfte darüber klappen. Die Ränder fest andrücken. Eventuell die Öffnung mit Zahnstochern zustecken.

Die Eier in einem tiefen Teller miteinander verquirlen. Einen Teller mit Mehl und einen mit Semmelbröseln vorbereiten. Schnitzel von beiden Seiten erst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz und Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die gefüllten Schnitzel darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Zitrone in Spalten schneiden. Mit dem Cordon bleu zusammen servieren.

Für den Kartoffel-Feldsalat:

Kartoffeln waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser mit dem Kümmel ca. 12 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, kurz abschrecken, ausdampfen lassen und Schale abziehen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Geflügelfond erhitzen, mit Essig, Senf und 2 EL Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing vorsichtig unter die Kartoffelscheiben mischen. Butter in einem Topf schmelzen, mit den Zwiebeln unter den Salat rühren. Feldsalat verlesen, waschen, trocken schleudern und kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Zitronenspalten garnieren und servieren.

Oliver Sommer am 03. April 2018