

Cordon bleu vom Kalb mit Feldsalat und Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

4 Kalb-Schnitzel	á ca. 50 g	4 Scheiben Parmaschinken
1 Zitrone, davon der Saft	70 g Parmesan	2 EL Mehl
50 g Pankobrösel	1 Ei	20 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Süßkartoffelpüree:

1 Süßkartoffel	2 Karotten	1 Zwiebel
150 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	2 EL Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	1 Muskatnuss	4 EL Olivenöl
Salz		

Für das Cordon bleu:

Die Schnitzel zwischen Folien plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei Schnitzel mit Parmaschinken und Parmesan belegen. Dabei darauf achten, dass der Käse im Parmaschinken eingeschlossen ist. Mit dem zweiten Schnitzel bedecken und gut festdrücken. Aus Mehl, Ei und Panko eine Panierstraße bauen und in dieser Reihenfolge panieren.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Cordon bleus darin goldgelb ausbacken.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Für das Süßkartoffelpüree:

Die Süßkartoffel schälen, Karotten putzen, schälen und beides würfeln. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen. Süßkartoffel, Karotten und Zwiebel darin andünsten, mit Fond ablöschen und mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Das Süßkartoffelgemüse mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter cremig unterheben.

Für den Feldsalat:

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist. Durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb gießen.

Den Feldsalat gründlich waschen und trocken schleudern. Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, alles hineingeben und kurz anziehen lassen. Braune Butter darüber träufeln und mit Muskat und Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lubina Jescke am 17. Juni 2019