

Cordon bleu, Kartoffel-Stampf, Gurken-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

4 große Kalbschnitzel,	5 Scheiben Kochschinken	5 Ananas-Scheiben
2 Zitronen	6 Eier	5 Scheiben Cheddar-Käse
300 g Mehl	500 g Semmelbrösel	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Kohlrabi-Stampf:

10 Kartoffeln	1 großer Kohlrabi	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Butter	1 L Milch
1 L Kokosmilch	1 L Gemüsefond	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Gurken-Tomaten-Salat:

1 Salatgurke	10 Cocktail-Tomaten	1 Limette
200 g Sesam	200 g Sahne	1 EL Essig-Essenz
3 EL Sesamöl	2 Zweige Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 Prise Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für das Cordon bleu:

Die Schnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Käse, Schinken und Ananas belegen und zusammenklappen. Schnitzel mithilfe einer Wasserspritze mit etwas Wasser beträufeln. Drei Teller mit jeweils Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel aufstellen. Schnitzel erst in Mehl, dann im Ei und dann in den Semmelbrösel panieren.

Anschließend in heißem Butterschmalz goldbraun braten. Zitrone waschen, trockentupfen und beim Servieren die Zitrone aufschneiden und auf das Schnitzel legen.

Für den Kartoffel-Kohlrabi-Stampf:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln und Kohlrabi schälen, weich kochen und abgießen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, schneiden, anbraten und Kartoffeln und Kohlrabi hinzufügen. Unter Rühren anbraten. Dann nach Belieben und Geschmack Butter, Milch, Kokosmilch und Fond hinzufügen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für den Gurken-Tomaten-Salat:

Gurke schälen, von Enden befreien und halbieren. Kerne entfernen, Gurke dann in dünne Streifen schneiden. Gurkenstreifen in einer großen Schüssel sammeln. Cocktailtomaten waschen, trockentupfen, halbieren und dazu geben. Minze von den Zweigen zupfen, abbrausen, trockenwedeln und hacken. Dill ebenfalls abbrausen, trockenwedeln, hacken und mit Minze zum Salat geben. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Abrieb und Saft der Limette zum Salat geben. Sesam, Chiliflocken, Essigessenz, etwas Sahne und Sesamöl auch zum Salat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Großer Teller, Ring zum Stampf anrichten, Separate Schüssel für Salat Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Holger Lagaly am 25. Mai 2021