

Cordon bleu mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2 Kalbsschnitzel, (1,5 cm dick)	2 Sch. Emmentaler	2 Sch. Farmerschinken
1 Ei	50 g Mehl	100 g Semmelbrösel
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

350 g mehligk. Kartoffeln	250 g Knollensellerie	1 kleine Zwiebel
1 EL Butter	1 EL Meerrettich	500 ml Gemüsefond
$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Knoblauchzehe	50 ml Sahne
1 TL Zucker	1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Weinessig
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	Salz	Pfeffer

Für das Cordon bleu:

Die Kalbsschnitzel der Länge nach aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen. Anschließend zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Plattierisen kräftig platt klopfen. Danach jeweils mit einer Scheibe Schinken und Käse füllen und zuklappen. Die Ränder werden durch zusammendrücken verschlossen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Panierstraße das Mehl, ein verquirltes Ei und die Semmelbrösel in jeweils eine Schüssel geben. Die Kalbsschnitzel zunächst in Mehl wenden, Mehl abklopfen, durch das Ei ziehen und abschließend mit Semmelbröseln panieren.

Reichlich Butterschmalz in einer unbeschichteten Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite 3-5 Minuten goldbraun soufflieren.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Fond, Kartoffeln und Sellerie hinzugeben und alles garkochen. Überschüssigen Fond auffangen.

Das Gemüse zerstampfen und die Butter und den Meerrettich unterrühren, je nach Konsistenz ggf. wieder etwas vom Fond zugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und drüberstreuen.

Für den Gurkensalat:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Dill fein hacken, in eine Schüssel geben, Knoblauch und Essig dazugeben und anschließend die Sahne und Senf dazu rühren. Zucker hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gurke waschen und mit dem Hobel in feine Scheiben schneiden. Das Dressing dazugeben und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Daniel Kroneder am 13. Februar 2023