

# Involtini à la Cordon bleu mit Sauce béarnaise

## Für zwei Personen

### Für die Involtini:

|                   |                       |                       |
|-------------------|-----------------------|-----------------------|
| 500 g Kalbsrücken | 5 Sch. roher Schinken | 200 g Gouda am Stück  |
| 2 EL Senf         | 2 Eier                | 250 g Butter          |
| 300 g Panko       | Mehl                  | 200 ml Sonnenblumenöl |
| Salz              | Pfeffer               |                       |

### Für die Sauce:

|                 |                           |                     |
|-----------------|---------------------------|---------------------|
| 1 Schalotte     | 1 Zitrone, davon Saft     | 3 Eier              |
| 250 g Butter    | 100 ml trockener Weißwein | 10 ml Weißweinessig |
| 1 Bund Estragon | Salz                      | weißer Pfeffer      |

### Für die Kartoffelwürfel:

|                         |              |                |
|-------------------------|--------------|----------------|
| 250 g festk. Kartoffeln | 150 g Butter | Sonnenblumenöl |
| Salz                    | Pfeffer      |                |

### Für die Involtini:

Das Fleisch putzen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben plattieren und leicht mit Senf bepinseln. Käse zu Käsebalken in 1x1 cm schneiden und zusammen mit dem Schinken auf das Fleisch legen, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammenrollen. Mit Zahnstocher fixieren. Roulade anschließend leicht bemehlen, im aufgeschlagenen Ei eintauchen und im Pankomehl panieren. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und Roulade darin goldbraun braten. Involtini diagonal aufschneiden und anrichten.

### Für die Sauce:

Schalotte abziehen, fein hacken und mit Weißwein in einem Topf zum Kochen bringen und bei leichter Hitze sieden lassen. Zitrone halbieren und auspressen. Ca. 100 g Estragon hacken und mit Essig und Zitronensaft in den Topf geben. Nach 10 Minuten den Sud in eine Wasserbadschüssel geben und abkühlen lassen. Eier trennen und Eigelb dazu geben und im Wasserbad aufschlagen. Vorsichtig die erhitzte Butter dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Restlichen Estragon hacken und zur Sauce geben.

### Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel darin goldbraun braten. Zwischendurch Butter dazugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Thomas Lieser am 20. Februar 2023