

Handkäs-Cordon-bleu, Fritten, Spinat-Salat, Remoulade

Für zwei Personen

Für das Handkäs-Cordon-bleu:

2 Kalbsschnitzel	2 Scheiben Landschinken	2 Mini-Handkäse
50 g Gouda	1 Ei	Butterschmalz
Paprikapulver, edelsüß	Paniermehl	Panko
Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Fritten:

400 g festk. Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
Öl	Salz	

Für den Spinatsalat:

100 g Babyspinat	rote Trauben	1 rote Zwiebel
1 Zitrone, Saft, Abrieb	2 EL Walnüsse	1 EL weißer Balsamico
1 TL Dijonsenf	1 EL Walnussöl	1 EL Olivenöl
2-3 Zweige Kerbel	Salz	Pfeffer

Für die Remoulade:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	1 kleine Essiggurke	1 TL Kapern
1 Ei	50 g Schmand	2-3 EL Buttermilch
½ TL scharfer Senf	10 Halme Schnittlauch	Chilipulver
Zucker	Salz	

Für das Handkäs-Cordon-bleu:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Schnitzel waschen, plätten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Handkäse in kleine Würfel schneiden und die Schnitzel zusammen mit Gouda und Landschinken füllen. Mit Spießen rundherum verschließen.

Paniermehl und Panko mischen. Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl-Panko-Mischung aufstellen. Paniermehl mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Schnitzel zuerst mehlieren, anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und schließlich in der Paniermehl-Panko-Mischung panieren.

In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze braten, nach Möglichkeit nur einmal wenden. Regelmäßig arrosieren. Schnitzel in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten garziehen lassen. Auf Krepppapier abtropfen lassen, Spieße entfernen und anrichten.

Für die Fritten:

Kartoffeln längs in gleicher Dicke schneiden und im Wasser 20 Minuten einlegen. Wasser einmal nach 10 Minuten wechseln. Kartoffeln bei 160 °C frittieren bis diese gar sind. Herausnehmen und auf Küchenkrepp ausbreiten. Dann bei 180°C kross frittieren. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Thymian ca. 2 Minuten vor Ende hinzufügen und ebenfalls frittieren.

Alles auf Küchenkrepp abtropfen, Blätter vom Thymian abzupfen und samt geröstetem Knoblauch servieren.

Für den Spinatsalat:

Traubenpergel halbieren, evtl. enthäuten. Spinat waschen und trocknen.

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und ein TL Saft auspressen.

Zitronensaft, Balsamicoessig, beide Öle und Senf in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter und Walnüsse hacken und untermischen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Kurz vor dem Anrichten Spinat, Trauben, Zwiebel und Vinaigrette mischen. Mit et-

was Zitronenabrieb bestreuen.

Für die Remoulade:

Das Ei 10 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und auskühlen lassen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und ca. einen Teelöffel Saft auspressen.

Schmand, Buttermilch und Senf glattrühren. Ei, Essiggurke und Kapern klein schneiden und unter die Schmand-Mischung geben. Remoulade mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Chilipulver und Zucker abschmecken.

Schnittlauch fein schneiden und unter die Remoulade heben. Kühlstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uwe Hafner am 19. Juni 2023