

Schwäbisches Cordon bleu mit Tagliatelle, Tomaten-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2 Lammlachse	100 g Limburger Käse	100 g Schwarzwurst
1 Ei	100 g Paniermehl	100 g Mehl
3 Zweige Thymian	Olivenöl, Chilipulver	Salz, Pfeffer

Für die Tagliatelle:

100 g Mehl	25 g Hartweizengries	2 Eier
Butter, Salz		

Für das Tomatengemüse:

400 g stückige Dosen-Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Einen Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tagliatelle ein Ei trennen. Mehl, Hartweizengries, ein Ei und ein Eigelb in der Küchenmaschine verkneten. Je nach Konsistenz noch ein wenig Wasser hinzugeben. Den Teig anschließend in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Thymian fein hacken.

Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und eine Tasche in die Seite schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Thymian würzen. Den Käse und die Schwarzwurst in Stifte schneiden, in die Lammlachse füllen und das Fleisch zuklappen.

Eine Panierstraße aus einem Ei, Mehl und Paniermehl vorbereiten.

Die gefüllten Lammlachse zunächst in Ei und anschließend in Mehl und Paniermehl wenden. Die panierten Lammlachse in Öl ausbraten und zum garen in den Backofen geben.

Die Basilikumblätter fein hacken.

Für das Tomatengemüse die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter andünsten. Die stückigen Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern und leicht köcheln lassen. Anschließend Basilikum darüber streuen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Dein Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, in Tagliatelle schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Nudeln aus dem Wasser schöpfen und mit etwas Butter in der Pfanne schwenken.

Das schwäbische Cordon Bleu mit selbstgemachten Tagliatelle und Tomatengemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothee Frey am 19. August 2015