

Cordon bleu

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------------|-------------------|---------------------------|
| 2 Schweinskoteletts, a 150 g | 250 g Drillinge | 2 Scheiben Parma-Schinken |
| 250 g Kirschtomaten | 1 Zwiebel | 1 Zehe Knoblauch |
| 100 g Parmesan | 2 Zweige Rosmarin | Semmelbrösel |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer, schwarz |

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinskoteletts waschen, trocken tupfen und horizontal einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Den Parmesan reiben und in je eine Scheibe Parma-Schinken einwickeln. Jedes Kotelett mit einem Schinken- Parmesan-Paket füllen, mit Zahnstochern verschließen und anschließend salzen und pfeffern. Die Kirschtomaten vom Strunk befreien und halbieren. Die Zwiebel abziehen und klein hacken, den Knoblauch abziehen und ebenfalls klein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Tomaten, den Knoblauch und die Zwiebel hinein geben und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Drillinge schälen, halbieren und im heißen Olivenöl anbraten. Die Rosmarinblätter abzupfen, zu den Kartoffeln geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts in den Semmelbröseln wenden und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch im Ofen rund acht Minuten fertig garen. Die Cordons Bleus aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Rosmarinkartoffeln anrichten. Mit der Tomatensoße garnieren und servieren.

Cederic Esmarch am 19. November 2009