

Cordon bleu mit Brokkoli und Röstkartoffeln

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel á 150 g	200 g Wacholderschinken	8 kleine Frühkartoffeln
300 g Brokkoli	1 Zitrone	1 Bund Petersilie
150 g Paniermehl	2 Eier	200 g Emmentaler
150 g Kräuterfrischkäse	500 ml Gemüsefond	Butterschmalz, Senf
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf den Gemüsefond erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in dem Fond gar ziehen lassen. Circa fünf Minuten nach den Kartoffeln den Brokkoli ebenfalls in den Fond geben und mit kochen lassen. Die Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und eine Tasche hineinschneiden. Die Schnitzel von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Senf einstreichen. Das Fleisch anschließend mit je einer Scheibe Wacholderschinken und einer Scheibe Emmentaler füllen. Das Ei aufschlagen und in einen tiefen Teller geben, das Paniermehl in einen zweiten tiefen Teller geben. Die Schnitzel erst in dem Ei, dann in dem Paniermehl wenden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Schnitzel darin kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen fertig garen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und für die Garnierung zur Seite legen. Den Frischkäse in einem kleinen Topf erwärmen, bis er geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Eine weitere Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln, sowie den Brokkoli abgießen und in der heißen Pfanne anbraten. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Das Cordon Bleu aus dem Ofen nehmen und mit den Kartoffeln, dem Brokkoli und der Frischkäsesoße anrichten. Mit der Petersilie und den Zitronenscheiben garnieren und servieren.

Bernhard Trömel-Kühnert am 17. September 2012