

Cordon bleu aus Schweine-Schnitzel mit glasiertem Gemüse

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel á 120 g	4 Sch. Kochschinken	4 Karotten
1 Fenchel	80 g Butter	2 Eier
150 g Greyerzer	1 Zitrone	100 g Mehl
200 g Paniermehl	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Metzgerpapier flachklopfen. Je zwei Tranchen Schinken zerrupfen und gleichmäßig auf das Fleisch verteilen, dass ein Rand übrig bleibt. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und jeweils auf eine Schnitzelhälfte legen. Die andere Seite drüber klappen. Die Ränder gut aneinander drücken und das Fleisch salzen und pfeffern. Die Karotten schälen und den Fenchel waschen, beides halbieren. Eine Pfanne mit Butter und Zucker erhitzen und das Gemüse darin etwa 20 Minuten garen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl und das Paniermehl in separaten tiefen Tellern bereitstellen. Zuerst die Schnitzel beidseitig in Mehl wälzen, dann in das Ei legen und anschließend im Paniermehl wenden, dabei darauf achten, dass die Schnitzelhälften zusammen bleiben. Die Panade gut andrücken. Eine Pfanne mit Öl und etwas Butter erhitzen. Die Cordon Bleus etwa zehn Minuten darin braten, mehrmals wenden. Sie sind fertig, wenn die Panade goldbraun und knusprig ist. Das Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Zitrone halbieren. Das Cordon Bleu mit einer halben Zitrone garnieren und dazu das glasierte Gemüse servieren.

Alexandre Lazar am 04. Juli 2013