

# Cordon bleu mit Birnen-Käse-Füllung, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

**Für das Cordon bleu:**

4 Schweinerückensteaks à 160 g	100 g Parmaschinken	1 Birne, süß
200 g Weichkäse	2 Eier	100 g Paniermehl
100 g Mandeln, gemahlen	Mehl	Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Bratkartoffeln:**

400 g festkochende Kartoffeln	100 g geräucherter Bauchspeck	1 Stange Porree
250 g Champignons, frisch	2 Zwiebeln	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Schmorgurken:**

1 Salatgurke, groß	1 Zwiebel	250 ml Sahne
3 TL mittelscharfer Senf	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie

Für das Cordon bleu den Weichkäse in Scheiben schneiden. Anschließend die Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schweinerückensteaks waschen, trocken tupfen und plattieren. Von beiden Seiten salzen und pfeffern und mit jeweils einer Scheibe Parmaschinken belegen. Die Birnen- und Weichkäsescheiben dünn auf den Steaks verteilen. Das Fleisch zusammenklappen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Holzspießen feststecken.

Für die Panade das Paniermehl mit den gemahlten Mandeln vermengen. Die Eier in einen Teller aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Mehl auf einen anderen Teller geben. Das Fleisch zunächst im Mehl wenden, danach durch das Ei ziehen und schlussendlich in der Mandelpanade wenden. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und das Cordon bleu goldgelb anbraten.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Porree von den Enden befreien und in Ringe schneiden. Den Speck würfeln und die Champignons halbieren. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln, den Speck, den Lauch und die Champignons zehn Minuten knusprig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schmorgurken die Salatgurke schälen, entkernen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Pflanzenöl in einen Topf geben und erhitzen. Die Salatgurke und die Zwiebel darin andünsten. Anschließend die Sahne hinzugeben und einkochen lassen. Mit dem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur die Petersilie in kleine Stücke hacken.

Das Cordon bleu mit Birnen-Käse-Füllung, Bratkartoffeln und Schmorgurken auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Klaus-Dieter Cieplick am 01. Juli 2015