

# Cordon bleu mit Spargel und Kartoffel-Frischkäse-Dip

## Für zwei Personen

### Für das Cordon Bleu:

2 dünne Schweineschnitzel à 180 g	50 g Bergkäse	50 g gekochter Schinken
25 g frischer Meerrettich	$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	1 Ei
1 EL Mehl	4 EL Semmelbrösel	4 EL Butterschmalz
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für den Spargel:

100 g grüner Spargel	100 g weißer Spargel	1 Zitrone, Saft
6 rote Cocktailtomaten	1 TL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
neutrales Pflanzenöl	Salz	

### Für den Dip:

100 g festk. Kartoffeln	5 Stiele Petersilie	5 Stiele Basilikum
5 Stiele Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	100 g sahniger Frischkäse
$\frac{1}{4}$ TL Purple Currypulver	1 Prise Puderzucker	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie	1 Zitrone
---------------------------	-----------

### Für das Cordon Bleu:

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Mit einem Fleischplattierer hauchdünn klopfen.

Bergkäse fein reiben. Meerrettich schälen und fein reiben.

Fleisch mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. In einer Schüssel Meerrettich mit dem Bergkäse vermengen und auf den Schnitzeln verteilen. Kochschinken auf die Schnitzel legen. Fleisch zusammenklappen und mit einem Zahnstocher oder Metallspies fixieren. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Fleisch zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Cordon Bleu bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

### Für den Spargel:

Spargel waschen, schälen und in Rauten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin für 2 Minuten anbraten. Mit Salz würzen. Butter und Cocktailtomaten hinzugeben und weiter garen bis beides goldbraun ist. Spargel und Tomaten auf einem Teller mit Küchenkrepp abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Spargel und Tomaten in eine Schüssel geben und mit Petersilie und 2 TL Zitronensaft vermengen.

### Für den Dip:

Die Kartoffeln schälen und in  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelwürfel zugedeckt gar kochen. Kartoffel abgießen und Kochwasser auffangen. Petersilie, Basilikum, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Frischkäse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Currypulver würzen und die abgetropften heißen Kartoffelwürfel und Kräuter unterrühren. Mit Kochwasser gewünschte cremige Konsistenz herstellen.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zitrone in Scheiben schneiden. Das Cordon bleu mit gebratenem Spargel und Kartoffel-Frischkäse-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Matthias Dahmen am 06. Juni 2017