

Cordon bleu mit Schwammerl-Reis mit Blattsalat

Für zwei Personen

Für das Steirer Cordon bleu:

1 Schweinskarree im Ganzen	4 Scheiben Beinschinken	4 Scheiben Goudakäse
2 Eier	5 EL Mehl	5 EL Semmelbrösel
5 EL gehackte Kürbiskerne	1 Wurzel Meerrettich	1 Zitrone

Salz

Für den Schwammerl-Reis:

120 g Langkornreis	120 g gemischte Pilze	1 Schalotte
240 ml Gemüsefond	1 EL Butter	Salz

Für den Salat:

500 g gemischte Blattsalate	1 Bund Schnittlauch	2 EL Apfelessig
3 EL Kürbiskernöl	2 EL gekochte Käferbohnen	Salz

Für das Steirer Cordon bleu:

Zwei Scheiben vom Schweinskarree im Schmetterlingsschnitt schneiden, leicht klopfen und salzen.

Das Fleisch mit Beinschinken und Gouda belegen. Meerrettich reiben und darauf geben. Zuklappen und mit Zahnstocher fixieren.

Panierstraße vorbereiten. Fleisch durch das Mehl und verquirlte Ei ziehen. Die untere Seite in die Semmelbrösel geben, oben mit Kürbiskernen belegen.

In der Fritteuse bei ca. 170 Grad ca. 8 bis 10 Minuten frittieren. Für die Garnitur Zitronenscheiben schneiden.

Für den Schwammerl-Reis:

Schalotte abziehen und klein würfeln. Pilze putzen und grob scheiden.

Schalotten und Pilze in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen.

Reis hinzugeben und mit ca. 240 ml Gemüsefond aufgießen. Salzen und den Reis bissfest garen.

Für den Salat:

Blattsalate mundgerecht zerpfücken, waschen und trocken schleudern. Schnittlauch abbrausen und in kleine Röllchen schneiden.

Apfelessig, Salz und Kürbiskernöl zu einer Salatmarinade verrühren. Mit Schnittlauch verfeinern.

Blattsalat mit der Salatmarinade anmachen mit Käferbohnen garnieren und separat auf einem Teller zum Hauptgang servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 08. Oktober 2018