

Cordon bleu mit Preiselbeer-Dip und Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Cordon Bleu:

2 Schweineschnitzel à 200 g	4 Scheiben Kochschinken	4 Scheiben Emmentaler
2 Eier	50 ml Milch	100 g Butterschmalz
100 g Semmelbrösel	30 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

200 g kleine festk. Kartoffeln	50 g Speck	2 Schalotten
50 g Butter	100 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Preiselbeer-Dip:

3 EL Preiselbeeren	1 Limette, davon Saft	3 EL Sauerrahm
--------------------	-----------------------	----------------

Für das Cordon Bleu:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und plattklopfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Schinken und Käse füllen und zusammenlegen. Ggf. mit Zahnstochern feststecken.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Cordon bleu zunächst in Mehl, dann in Ei und anschließend in den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Cordon bleu von jeder Seite etwa 3 Minuten goldgelb frittieren. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln waschen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Speck würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin goldgelb braten. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind Speck und Schalotten hinzugeben und kurz mitbraten. Zum Schluss Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie garnieren.

Für den Preiselbeer-Dip:

Limette auspressen und den Saft auffangen. Preiselbeeren mit Sauerrahm vermengen. Zum Schluss mit Limettensaft abschmecken.

Stefan Macek am 14. August 2023