

Tramezzini-Cordon-bleu mit Joghurt-Dip und grünem Salat

Für zwei Personen

Für das Tramezzini-Cordon-Bleu:

2 Tramezzinibrote	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
6 grüne Oliven	1 Glas getrock. Öl-Tomaten	100 g Serranoschinken
4 Eier	100 g Frischkäse	100 g Ziegenfrischkäse
4 Scheiben Emmentaler	2 TL Dijon-Senf	200 g Panko
300 g festes Pflanzenfett	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Joghurt-Dip:

150 g Naturjoghurt	5 EL Schmand	5 EL saure Sahne
4 EL Sahnemeerrettich	1 Limette	¼ Bund Schnittlauch
3 Zweige Petersilie	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den grünen Salat:

30 g Radicchio	30 g Lollo Rosso	30 g Friséesalat
30 g Feldsalat	20 g Rucola	1 Salatgurke
100 ml Weißweinessig	2 TL scharfer Senf	1 TL Honig
1 TL Zucker	70 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

6 Kirschtomaten	1/4 Bund Dill	1 Zweig Petersilie
1/4 Bund Schnittlauch		

Für das Tramezzini-Cordon-Bleu:

Die Tramezzinibrote in ein leicht feuchtes Küchentuch einwickeln.

Tomaten abtropfen lassen, Öl auffangen und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Frischkäse, Ziegenfrischkäse, 12 getrocknete Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Oliven, 3 TL Öl von den getrockneten Tomaten, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren.

Tramezzinibrote auswickeln und mit einem Nudelholz vorsichtig platt walzen. Mit Aufstrich bestreichen und mit Serranoschinken und Emmentaler belegen. Tramezzinibrot zu einer festen Rolle formen. Rolle in Klarsichtfolie fest einwickeln und beiseitestellen.

Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tramezzinirolle auspacken und äußere Enden von 1 cm abschneiden.

Tramezzini in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Brot in Eiermasse wenden und anschließend in Panko wälzen. Panierte Scheiben in einer Pfanne mit Pflanzenfett frittieren. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Joghurt-Dip:

Naturjoghurt, Schmand, saure Sahne, Sahnemeerrettich und Zucker miteinander vermengen. Limette waschen, halbieren und entsaften.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Saft und Schnittlauch zur Masse geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Dressing damit garnieren.

Für den grünen Salat:

Radicchio, Lollo Rosso, Friséesalat und Rucola waschen, trockenschleudern und miteinander vermengen. Weißweinessig, Senf, Honig, Zucker und Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über Salat geben.

Gurke waschen, längs halbieren und längs in 2 mm dünne Scheiben mit einer Aufschnittmaschine schneiden.

Für die Garnitur:

Tomaten waschen und kreuzförmig einritzen. Für 10 Sekunden in kochendes Wasser geben. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Tomatenhaut nach oben ziehen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salat mit Kräutern und ganzen Schnittlauchstangen garnieren.

Die Gurkenscheiben zu einem Ring formen (Ø ca. 8 cm) und mit Salat füllen. Panierte Tramezzini-Scheiben auf Teller drapieren und mit Tomaten und Schnittlauchstangen garnieren. Joghurtsauce auf Teller verteilen.

Maximilian Maier am 31. Mai 2022