

Cordon bleu vom Leberkäse mit Kartoffel-Rucola-Salat

Für 2 Personen

400 g Leberkäse	150 g Hinterschinken	150 g Emmentaler, am Stück
500 g festk. Kartoffeln	200 g Rucola	1 Zitrone
1 Cherrytomate	4 Eier	100 g Butter
150 g Mehl	150 g Semmelbrösel	1 Bund Schnittlauch
50 ml Weinessig	50 ml Sonnenblumenöl	50 g Tafelsenf
2 EL flüssiger Süßstoff	150 ml Gemüsefond	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen und gar kochen. Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Den Leberkäse in vier dünne Scheiben schneiden und in jede Scheibe eine Tasche schneiden. Den Käse ebenfalls in Scheiben schneiden. Anschließend die Leberkäsetaschen mit dem Käse und dem Schinken füllen. Danach das Ganze zunächst in dem Mehl, danach in dem Ei und schließlich in den Semmelbröseln einlegen. Die Leberkäsetaschen in einer Pfanne mit der Butter und dem Sonnenblumenöl ausbacken. Die Kartoffeln abgießen, zu Scheiben schneiden und mit dem Rucolasalat vermischen. Für das Dressing den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Petersilie zupfen und kleinhacken. Etwas von dem Schnittlauch und der Petersilie mit dem Essig, dem Öl, dem Tafelsenf, der Gemüsebrühe und dem Süßstoff vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Scheibe von der Zitrone schneiden. Das Cordon Bleu vom Leberkäse mit dem lauwarmen Kartoffel-Rucola-Salat auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Schnittlauch, der restlichen Petersilie, der Zitrone und der Cherrytomate garnieren und servieren.

Christian Stadler am 14. November 2011