

Cordon bleu von Leberkäse, Bratkartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

4 Scheiben Leberkäse à 150g	4 Scheiben Räucher-Schinken	400 g Kartoffeln
50 g Mehl	50 g Paniermehl	1 Salatgurke
1 Zwiebel	1 Bund Dill	4 Salbeiblätter
4 Scheiben Emmentaler	2 Eier	80 g Crème-fraîche
4 EL Haushaltsessig	Butterschmalz, Dijonsenf	Rapsöl, Paprikapulver
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. In die Leberkäse jeweils eine Tasche schneiden und die Taschen von innen mit dem Senf austreichen. Zwei Blätter Salbei sowie je eine Scheibe Schinken und je eine Scheibe Käse ebenfalls in die Taschen füllen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Eier, das Mehl und das Paniermehl in drei tiefe Teller geben. Den gefüllten Leberkäse erst in Mehl, dann in den Eiern und anschließend im Paniermehl wenden. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und den panierten Leberkäse darin von beiden Seiten goldgelb anbraten. Die Kartoffeln abgießen, pellen und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelwürfel darin fritieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Für den Gurkensalat die Gurke waschen, schälen und hobeln. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Aus dem Essig, dem Öl, je einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker, sowie der Crème-fraîche eine Marinade herstellen. Den Dill zu der Gurke geben und mit dem Dressing übergießen. Je zwei gefüllte Leberkäse zusammen mit den Bratkartoffeln auf dem Teller anrichten. Den Gurkensalat auf einem separaten Teller dazu servieren.

Dieter W. Pufe am 31. Oktober 2012