

# Cordon bleu vom Seeteufel mit Kohlrabi-Oliven-Peperonata

**Für zwei Personen**

**Für das Cordon bleu:**

300 g Seeteufelfilet, ohne Haut	2 Sch. Coppa-Schinken	2 Sch. trockenes Weißbrot
1 marokk. Salzzitrone	1 Ei	4 EL Butterschmalz
2 EL Mehl	Salz	Pfeffer

**Für Peperonata:**

1 Kohlrabi	1 rote Paprika	2 Tomaten
5 grüne Oliven in Salzlake	1 Knoblauchzehe	200 ml Gemüsefond
2 Zweige Basilikum	2 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer

**Für das Cordon bleu:**

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Seeteufelfilet waschen, trockentupfen und in zwei oder drei Medaillons schneiden. Vorsichtig plattieren und jeweils eine kleine Tasche in die Filets schneiden. Salzzitrone fein würfeln. Seeteufelfilets mit Coppa- Schinken und gewürfelter Salzzitrone füllen. Medaillons zudrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei verquirlen. Weißbrot in einen Multi- Zerkleinerer geben und zu Paniermehl verarbeiten. Mehl, verquirltes Ei und Paniermehl als Panierstraße aufstellen. Medaillons zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Seeteufel-Cordon bleus goldgelb ausbacken.

Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für Kohlrabi-Oliven-Peperonata:**

Tomaten waschen und trockentupfen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Gemüsefond, Tomaten, Basilikum und eine halbe Knoblauchzehe in einen Multi- Zerkleinerer geben und fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Durch ein Tuch passieren.

Paprika waschen, trockentupfen und vierteln. Von Scheidewänden und Kernen befreien. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten schwarz grillen. Aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Tuch abschrecken. Paprika enthäuten und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Oliven entkernen und klein schneiden. Kohlrabi schälen und in 1 cm dicke Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kohlrabiwürfel ca. fünf Minuten darin anschwitzen. Den passierten Tomatensud dazugeben und einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Paprika und Oliven hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 30. April 2020