

# Cordon bleu von der Mais-Poularde mit Kartoffel-Salat

## Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer, Zucker	200 ml Rinderbrühe
1 Zwiebel	150 ml Sonnenblumenöl	1 EL mittelscharfer Senf
50 ml Weinbrandessig	4 Maispoulardenbrüste á 150 g	4 Sch. Schwarzwälder Schinken
4 Sch. Emmentaler Käse	50 g Mehl	100 g Semmelbrösel
2 Eier	300 ml brauner Kalbsfond	3 Zweige Thymian
100 g Butter	60 g Feldsalat	

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen lassen. Kartoffeln abgießen, pellen und in dickere Scheiben schneiden. Brühe aufkochen, Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Brühe, 100 ml Öl, Senf und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Kartoffelsalat ca. 1 Stunde marinieren. Maispoularden abspülen und trockentupfen. Anschließend waagrecht eine Tasche einschneiden. Die Brüste leicht flach klopfen. Die Taschen öffnen und jeweils eine Scheibe Schinken und Käse hineinlegen, zuklappen und evtl. mit Holzspießen fest stecken. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen. Mehl und Semmelbrösel auf zwei Teller verteilen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Maispoularden zunächst in Mehl, danach in Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Brösel dabei etwas andrücken. In der Zwischenzeit Kalbsfond in einen Topf geben. Die Thymianblättchen abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Thymianblättchen zum Fond geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa um 1/3 einkochen lassen. Maispoularden Cordon bleu portionsweise in einer Pfanne mit dem übrigen Sonnenblumen Öl und 50 g Butter gleichmäßig von beiden Seiten braten. Immer wieder mit der schäumenden Butter-Öl Mischung übergießen, bis die Cordon bleu knusprig braun gebacken sind. Während dessen den Feldsalat putzen, abspülen und trockentupfen. Kurz vor dem Servieren vorsichtig mit dem Kartoffelsalat mischen. Thymianjus mit der übrigen kalten Butter binden. Mit Cordon bleu und Kartoffelsalat anrichten.

Karlheinz Hauser 28. Januar 2013