

Cordon-bleu-Röllchen von Mais-Poularde auf Rahm-Wirsing

Für 4 Personen

4 Maispoulardenbrüste	4 Scheiben Kochschinken	4 Scheiben Emmentaler
2 Eier	150 ml Sahne	80 g Mehl
100 g Semmelbrösel	70 g Butterschmalz	0,5 Kopf Wirsing, ca. 400 g
100 ml Gemüsefond	2 Zehen Knoblauch	2 Schalotten
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Die Poulardenbrüste längs aufschneiden, aufklappen und mit einem Plattiereisen flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, je eine Scheibe Schinken und Käse darauf legen und aufrollen. 50 Milliliter Sahne leicht schlagen und mit den Eiern verquirlen. Die Röllchen zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. In 50 Gramm heißem Butterschmalz goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Wirsing von den äußeren Blättern befreien, in Streifen schneiden und abbrausen. Den Kohl anschließend in einer Salatschleuder trocknen. 20 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Schalotten darin anschwitzen. Den Wirsing zugeben und ebenfalls darin anschwitzen, bis er leicht Farbe nimmt. Den Gemüsefond und 100 Milliliter Sahne angießen und alles fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Cordon-bleu-Röllchen in Scheiben schneiden und auf dem Wirsing anrichten.

Johann Lafer am 27. Februar 2010