

Hähnchen-Cordon-Bleu mit Spargel-Salat

2 Hähnchenbrustfilets (à 140 g)	2 Scheiben Bergkäse	2 Sch. gekochter Schinken
2 Eier	6 Stangen Spargel	1/2 Bund Schnittlauch
100 g Crème-fraîche	2 EL Milch	1/2 Zitrone, Saft, Abrieb
Salz, Pfeffer	Weizenmehl	Paniermehl
Rapsöl		

Mit einem scharfen Messer in jedes Hähnchenfilet quer eine tiefe Tasche schneiden. Das Filet innen und außen salzen und pfeffern und je 1 Kase- und 1 Schinkenscheibe in die Tasche füllen. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen.

Die Cordons bleus im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wenden. Das Rapsöl in einer Pfanne schwach erhitzen und die Cordons bleus darin auf beiden Seiten in etwa 5 Minuten goldbraun braten.

Inzwischen den Spargel schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden.

Den Schnittlauch in Stifte schneiden.

Crème fraîche, Milch, Zitronensaft und -abrieb und 12 TL Salz in einer Schüssel miteinander verrühren. Spargel und Schnittlauchstifte mit dem Dressing vermengen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargelsalat auf zwei Teller verteilen, die Cordons bleus auf Küchenpapier abtropfen lassen, quer halbieren und auf dem Spargelsalat anrichten.

NN am 04. November 2023