

Cordon Bleu von der Hähnchen-Keule

Für 4 Personen:

| | | |
|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 4 Hähnchenkeulen, mit Haut | 4 Scheiben Kochschinken | 160 g Gouda |
| 80 g Mehl | 3 Eier | 250 g Semmelbrösel |
| 500 ml Pflanzenöl | Paprikapulver, edelsüß | Salz, schwarzer Pfeffer |

Die ausgelösten Hähnchenkeulen auf ein leicht geöltes Stück Frischhaltefolie legen, mit etwas Öl einpinseln, mit einem weiteren Stück Frischhaltefolie bedecken und mit einem Plattierisen (oder einer kleinen Pfanne) vorsichtig, mit leichten Schlägen plattieren.

Anschließend die Folie entfernen, mit etwas Küchenkrepp das überschüssige Öl von den Keulen tupfen und diese nebeneinander, mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen.

Die nun oben liegende Innenseite der Hähnchenkeulen mit Salz, Paprikapulver und etwas Pfeffer würzen. Je ein fingergroßes Stück Käse (à etwa 40 g) mit einer großen Scheibe Kochschinken vollständig umwickeln, in die Hähnchenkeule legen, wie eine Roulade zusammenrollen und dabei die Enden etwas einschlagen. (Die Hautseite der Hähnchenkeulen muss außen liegen.) Jetzt vier Stücke Alufolie in ungefähr der Größe eines DinA4 Blattes nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten, je ein passendes Stück Frischhaltefolie darauf legen und je ein Hähnchen Cordon Bleu straff darin einwickeln. Dabei die Enden der Folie zusammendrehen, damit die Päckchen fest verschlossen sind.

So vorbereitet, alle Päckchen nebeneinander auf ein Backgitter in der mittleren Schiene, des auf 100 Grad Umluft vorgeheizten Backofens legen und, je nach Größe, etwa 35 bis 40 Minuten garen.

Anschließend herausnehmen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die abgekühlten Cordon Bleus auspacken, mit Mehl, Ei und Semmelbröseln klassisch panieren und in einer Pfanne mit reichlich Pflanzenöl (oder alternativ in einer Fritteuse) ringsum ausbraten, bis sie knusprig braun sind und der Käse im Inneren weich wird.

Die fertigen Cordon Bleus aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren. Als Beilage passen alle Salate oder auch Bratkartoffeln oder Pommes Frites.

Alexander Herrmann am 19. Januar 2024