

Cordon-bleu vom Milchkalb-Rücken mit Thymian-Jus

Für 4 Personen

600 g Milchkalbsrücken	160 g Schwarzwälder Schinken	160 g Emmentaler Käse
Salz, Pfeffer	ca. 2 EL Mehl	2 Eier
ca. 200 g Semmelbrösel	300 ml brauner Kalbsfond	3 Zweige Thymian
200 g Frühlingszwiebeln	250 g kl weiße Champignons	70 g Butter
Zucker	2 TL Zitronensaft	50ml Sonnenblumenöl
50 g Sahne, geschlagen	1 EL Kerbelblättchen	1 EL glatte Petersilie
1 Zitrone		

Das Fleisch in vier gleichgroße Stücke schneiden, diese in der Mitte einschneiden (nicht ganz durchschneiden), aufklappen und anschließend plattieren. Das aufgeklappte Fleisch komplett mit einer Scheibe Schinken belegen, darüber den Käse legen, zuklappen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schnitzel in Mehl wenden, durch verquirltes Ei ziehen und mit Semmelbröseln panieren. Kalbsfond, bis auf 1 EL, in einen Topf geben. Thymianblätter abzupfen, zum Fond geben und etwas einkochen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, von der Wurzel an in 3 cm lange Stücke schneiden und halbieren. Die Champignons in dicke (ca. 5 mm) Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und glasig dünsten. Die Champignons zugeben, nochmals würzen, mit Zitronensaft abschmecken und gar ziehen. Die gefüllten Schnitzel in einer Pfanne mit 50 ml Sonnenblumenöl gleichmäßig von beiden Seiten anbraten. 50 g Butter zugeben und immer wieder mit der schäumenden Butter übergießen, bis sie knusprig braun gebacken sind. Kalte Butter und 1 EL braunen Kalbsfond an die Frühlingszwiebeln und Champignons geben. Geschlagene Sahne unterziehen und mit Kerbel und Petersilie verfeinern. Die Zitrone schälen und das Fruchtfleisch als Filets herausschneiden. Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, das Cordon-bleu darauf anrichten, mit Zitronenfilets und Kerbel garnieren sowie mit der Thymianjus vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 05. Mai 2008