

Cordon bleu

Für 2 Personen

4 Blätter Salbei	1 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a 180 g
Salz, Pfeffer	2 Scheiben gekochter Schinken	2 Scheiben Emmentaler
Mehl	1 Ei	4 EL Butterschmalz
80 g Feldsalat	1 hartgekochtes Ei	1 Zitrone
3 EL Leinöl	eine Prise Zucker	

Salbeiblätter fein hacken. Das Brötchen grob würfeln und im Cutter fein zerkleinern. Die Schnitzel einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schinken, Käse und Salbei füllen und das Schnitzel fest zusammendrücken. Dann zuerst in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden. In reichlich Butterschmalz bei mäßiger Hitze goldbraun braten und auf Küchenkrepp abtropfen. Salat gut waschen und abtropfen lassen. Das Eiweiß klein hacken. Das Eigelb zerdrücken, die Zitrone auspressen. Leinöl mit Zitronensaft, Eigelb, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Salat mit dem Dressing marinieren und das gehackte Eiweiß darüber streuen. Cordon-bleu mit dem Salat anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 28. Oktober 2009