

# Kalbfleisch-Küchle Cordon bleu

## Für 4 Personen

### Für die Fleischküchle:

|                         |                          |                       |
|-------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1 Zwiebel               | 1 TL Butter              | 2 Brötchen vom Vortag |
| 100 ml Milch            | 1 Bund glatte Petersilie | 500 g Kalbfleisch     |
| 50 g gekochter Schinken | 2 Eier                   | 1 TL scharfer Senf    |
| Salz, Pfeffer           | 1 Msp. Muskat            | 60 g Greyerzer Käse   |
| 3 EL Rapsöl             |                          |                       |

### Für die Steinchampignons:

|                        |                            |             |
|------------------------|----------------------------|-------------|
| 300 g Steinchampignons | 1/2 Bund glatte Petersilie | 3 EL Rapsöl |
| Salz, Pfeffer          | 1 Spritzer Zitronensaft    | 3 Chicorée  |
| 1 TL Puderzucker       | 2 EL weißer Balsamico      |             |

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Brötchen in Würfel schneiden. Milch in einem Topf erwärmen und über die Brötchen gießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden, mit 50 g Schinken, Petersilienblättern und den angeschwitzten Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen. (Man kann auch Schinken und Petersilie fein hacken und das Fleisch beim Metzger durch den Wolf drehen lassen.) Das gewolfte Fleisch zusammen mit den eingeweichten Brötchen, Eiern, Senf, etwas Salz, Pfeffer und Muskat in eine Schüssel geben, gut vermengen und abschmecken. Käse in Würfel schneiden. Aus der Fleischmasse Frikadellen formen und diese mit einem Stück Käse füllen. In einer backofengeeigneten Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten die Frikadellen kurz anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten fertig garen. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Rapsöl die Pilze anbraten, mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen, Petersilie untermischen. Den Chicorée quer in etwa 2 cm breite Stücke schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. . In einer Pfanne den Puderzucker einstreuen und karamellisieren lassen, 2 EL Rapsöl und den Chicoree zugeben, mit dem Balsamico ablöschen und langsam dünsten. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Chicoree auf den Teller geben und darauf die Champignons verteilen. Die Frikadellen anlagen und servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 25. Januar 2011