

Cordon bleu mit Herzogin-Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	400 g Kastenweißbrot	2 doppelte Kalbsschnitzel à 180 g
Salz und Pfeffer	2 Scheiben gek. Hinterschinken	2 Scheiben Greyerzer-Käse
Mehl	1 Ei	100 g weiche Butter
3 Eigelb	1 Prise Muskat	4 EL Butterschmalz
60 g Preiselbeeren		

Die Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Vom Kastenweißbrot die Rinde entfernen und das Brot zu Bröseln reiben. Die Schnitzel einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je einer Scheibe Schinken und Käse füllen und das Schnitzel fest zusammendrücken. Dann zuerst in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden. Die gekochten Kartoffeln abschütten und gut ausdampfen lassen. Die noch warmen, aber nicht mehr ganz heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken. Butter und 2 Eigelb zugeben und gut untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die warme Masse in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle geben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aus der Kartoffelmasse kleine Türmchen aufdressieren. Übriges Eigelb verquirlen und die Kartoffeltürmchen damit vorsichtig abpinseln. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun ausbacken. Die panierten Fleischscheiben in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. 3 Minuten) und auf Küchenkrepp abtropfen. Cordon bleu mit den Herzoginkartoffeln anrichten. Preiselbeeren in einem kleinen Schälchen extra dazu reichen.

Martin Gehrlein 10. Januar 2012