

Cordon bleu mit Kopfsalat, gebratenen Kartoffel-Streifen

Für 4 Personen

Für Cordon bleu:

600 g Kalbsrücken	160 g Honigschinken	160 g Emmentaler
Salz, Pfeffer	100 g Mehl	2 Eier
200 g Semmelbrösel	20 ml Sonnenblumenöl	30 g Butter

Für die Kartoffelstreifen:

2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
400 g Kartoffeln	50 g Butter	Salz, Pfeffer
120 ml Gemüsebrühe		

Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	100 ml Weißweinessig	50 ml Fleischbrühe
1/2 TL Senf	2 EL Walnussöl	3 EL Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Für Cordon bleu:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch in gleichgroße Stücke à ca. 150 g schneiden, diese in der Mitte einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden aufklappen und anschließend etwas plattieren. Das aufgeklappte Fleisch mit Schinken belegen, darüber den Käse legen, einen schmalen Rand vom Schnitzel freilassen, so dass die Fleischtaschen gut schließen können, zuklappen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch verquirltes Ei ziehen und mit Semmelbröseln panieren, etwas andrücken.

Für die Kartoffelstreifen:

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Rohe Kartoffelstreifen zugeben und mit anschwitzen, Kräuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform füllen. Mit der Brühe auffüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Für den Kopfsalat:

Den Kopfsalat putzen, waschen und trocken schütteln. Weinessig mit Brühe und Senf verrühren. Die Öle unter rühren zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Salat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette marinieren. Die gefüllten Schnitzel in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl und der Butter gleichmäßig von beiden Seiten anbraten. Immer wieder mit der schäumenden Butter-Öl-Mischung übergießen, bis die Schnitzel knusprig braun gebacken sind. Mit den Kartoffelstreifen und dem Salat anrichten.

Karlheinz Hauser am 28. Oktober 2013