

# Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat

## Für 4 Personen

### Für den Salat:

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	250 ml Fleischbrühe
1 kleine Zwiebel	1 TL scharfer Senf	Pfeffer
3 EL Apfelessig	6 EL Sonnenblumenöl	80 g Feldsalat

### Für das Cordon bleu:

4 doppelte Kalbschnitzel à 180 g	Salz	Pfeffer
125 g Kochschinken in Scheiben	125 g Bergkäse in Scheiben	4 EL Mehl
2 Eier	250 g Semmelbrösel, gesiebt	100 g Butterschmalz
1 Zitrone		

Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen.

Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

Die Fleischbrühe in einem Topf aufkochen.

Zwiebel schälen und fein schneiden oder reiben.

Kartoffeln in eine Schüssel geben. Zwiebel, Senf, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen und 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für das Cordon bleu die Schnitzel waagrecht einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Käse füllen und fest zusammendrücken. Dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen.

Die gefüllten Schnitzel darin bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite 3 Minuten).

Kurz vor dem Servieren den Kartoffelsalat nochmals abschmecken, gegebenenfalls nachwürzen und den Feldsalat untermischen.

Cordon bleu anrichten, nach Wunsch mit Zitronenspalten garnieren. Den Salat dazu reichen.

Otto Koch am 30. Januar 2020