

# Cordon Bleu mit Bratkartoffel-Endivien-Salat

Für 4 Personen)

## Cordon Bleu:

500 g Kalbsrücken                      4 Sch. roher Schinken      4 Scheiben Camembert

Paniermehl                              Butter                              3 Eier

## Bratkartoffel Endiviensalat:

500 g vorgek. kl. Kartoffeln      1 Endiviensalat                      2 Zwiebeln

1 Bund Petersilie                      1 EL Senf                              Öl und Balsamico Essig

**Cordon Bleu:** Schneiden Sie den Kalbsrücken in zwei bis drei fingerbreite Stücke.

Schneiden Sie nun mit einem geraden, mittigen Schnitt eine Tasche in das Fleisch. Achten Sie darauf, dass Sie das Fleisch dabei nicht aus Versehen teilen. Klappen Sie die beiden Hälften nun auf. Das Bild erinnert an einen Schmetterling, weswegen man diesen Schnitt auch Schmetterlingsschnitt nennt.

Nun muss das Fleisch plattiert werden. Damit das Fleisch nicht reißt, legen Sie das Fleisch zwischen ein gefaltetes Pergamentpapier. Nun können Sie das Fleisch mit einem Topfboden oder einem sogenannten Plattiereisen bearbeiten.

Salzen Sie nun die geöffnete, platte Tasche. Lege Sie eine Schinkenscheibe auf die gesalzene Fleischoberfläche.

Schneiden Sie den Camembert vorsichtig in Scheiben. Legen Sie eine Scheibe Camembert auf den Schinken in der geöffneten Tasche. Die beiden Seiten der Tasche aufeinanderdrücken und die Fleischtasche gut verschließen.

Nun kann das Cordon-Bleu paniert werden. Hierfür drei Schalen bereitstellen: Eine füllen Sie mit Mehl, in die zweite geben Sie drei verquirlte Eier und in die dritte Paniermehl. Wenden Sie die Tasche zunächst in Mehl. Danach das Cordon-Bleu vorsichtig in die Ei-Masse tauchen. Achten Sie darauf, dass sich die Tasche nicht öffnet oder Ihnen nicht aus der Hand rutscht.

Legen Sie die Tasche in die Schüssel mit Paniermehl und schütteln Sie diese, sodass sich das Paniermehl sachte auf dem Fleisch verteilt.

Bestreuen Sie das Fleisch zudem mit dem Paniermehl. Drücken Sie das Fleisch auf keinen Fall fest in das Paniermehl, denn dabei könnte es zu platt werden.

Geben Sie nun Butter und Öl in eine Pfanne und legen Sie die panierten Taschen hinein. Braten Sie das Fleisch bei mittlerer Stufe an. Die Panade sollte gold-gelb werden und nicht anbrennen.

## Bratkartoffelsalat:

Halbieren Sie die vorgekochten Kartoffeln. Die Schale müssen Sie nicht entfernen. Geben Sie die Kartoffelhälften in eine Pfanne mit heißem Öl. Während Sie Kartoffeln anbraten, die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, zu den Kartoffeln geben und mit Pfeffer würzen.

Stellen Sie die Pfanne aus, sobald die Zwiebeln glasig sind. Die Pfanne muss nun kurz abkühlen, damit der Salat, der gleich dazu kommt, nicht verbrennt. Löschen Sie mit einem Schuss Balsamico Essig, Öl und einem Esslöffel Senf ab.

Waschen Sie den Salat und die Petersilie. Schneiden Sie die Salatblätter in dünne Streifen und hacken Sie die Petersilie klein.

Geben Sie nun den Salatstreifen und die gehackte Petersilie in die warme Pfanne und erhitzen alles kurz auf niedriger Stufe.

Sobald die Salatblätter ein wenig durchgegart sind, können Sie den warmen Bratkartoffelsalat auf einem Teller neben dem knusprigen Cordon-Bleu anrichten.

Björn Freitag am 22. Juli 2020