

Cordon bleu mit Kartoffel-Püree und glasierten Möhren

Für 4 Portionen

Für das Cordon bleu:

4 Kalbsschnitzel (à 120 g)	4 Prisen Salz	4 Prisen Pfeffer
4 Sch. Kochschinken	4 Sch. würziger Käse	2 Eier (Größe M)
50 g Weizenmehl (405)	100 g Semmelbrösel	75 g Butterschmalz

Für die glasierten Möhren:

8 Bundmöhren	2 EL Butter	1 TL Zucker
0,25 TL Salz	200 ml Gemüsefond	

Für das Kartoffelpüree:

1 kg mehligk. Kartoffeln	1 TL Salz	120 ml Milch
50 g Butter	1 Prise Muskatnuss	1 Prise Pfeffer

Für die glasierten Möhren das Möhrengrün abschneiden, dabei die Stiele etwa 1 cm hoch stehen lassen. Die Möhren schälen und längs halbieren.

Für das Püree die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser bedecken. 1 TL Salz dazugeben, alles aufkochen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten weich garen.

Für die Möhren die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker und $\frac{1}{4}$ TL Salz einstreuen. Wenn der Zucker geschmolzen und leicht karamellisiert ist, die Möhren in der Pfanne verteilen und leicht anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen, alles aufkochen und die Möhren ohne Deckel bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten weich, aber noch bissfest garen.

Währenddessen für das Cordon bleu die Schnitzel je nach Dicke bei Bedarf zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers vorsichtig etwa 3 mm dünn klopfen. Jedes Schnitzel mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen, eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Käse so auflegen, dass ein feiner Fleischrand frei bleibt. Die Schnitzel über der Füllung zusammenklappen und die Fleischränder gut zusammendrücken.

Die Eier in einem tiefen weiten Teller verschlagen. Mehl und Semmelbrösel auf jeweils einen flachen Teller verteilen. Die gefüllten Schnitzel erst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eier ziehen und abschließend in den Semmelbröseln wenden. Dabei darauf achten, dass das Fleisch gleichmäßig bedeckt ist und sich die Ränder nicht öffnen.

Das Cordon bleu auf einem Teller beiseitestellen.

Das Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen und die Cordons bleus darin von beiden Seiten jeweils 45 Minuten goldbraun ausbacken, dabei immer wieder durch Rütteln an der Pfanne mit dem heißen Fett übergießen.

Inzwischen für das Kartoffelpüree Milch und Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Möhrenpfanne vom Herd ziehen, die Möhren noch einmal im reduzierten Gemüsefond der Glasur schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Die Cordons bleus aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Püree die Kartoffeln abgießen, im Topf kurz ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken, dabei nach und nach die heiße Milch-Butter-Mischung unterheben. Das Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren auf jedem Teller einen großen Klecks Kartoffelpüree verteilen. Das Cordon bleu und die glasierten Möhren anlegen.

Frank Rosin am 05. Oktober 2023