

## Cordon bleu mit Frankfurter Grüner Soße

### Für 4 Personen

8 kleine Kalb-Schnitzel	4 Scheiben Kochschinken	100 g gehobelter Bergkäse
Salz, Pfeffer	4-6 EL Mehl	2 Eier
50 g Pankomehl	50 g Parmesan	1 Bio-Zitrone
Butterschmalz	Sonnenblumenöl	

### Soße:

1 Bund Frankfurter Kräuter	3 Becher Schmand	4 EL Sahne
Salz, Zucker, Zitrone		

In die Kalbsfleischscheiben tiefe Taschen schneiden, sodass man sie füllen kann. Die Fleischscheiben innen und außen salzen und pfeffern. Etwas Käse und Schinken in die Taschen legen. Die Ränder der Öffnung gut andrücken.

Mehl, Paniermehl und Eier auf drei flache Schüsseln verteilen. Die Eier mit einem Schneebesen verquirlen, die Panierbrösel mit dem Abrieb von  $\frac{1}{2}$  Zitrone und geriebenem Parmesan vermengen. Die gefüllten Schnitzel zunächst in Mehl, dann in der Eiermasse und zum Schluss in den Panierbröseln wenden.

Butterschmalz und Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die panierten Fleischstücke hineingeben und anbraten. Die Hitze reduzieren und die Schnitzel goldbraun ausbraten.

### Soße:

Die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Schmand mit etwas Sahne verrühren, dann die Kräuter untermengen. Die cremige Masse mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen. Die gefüllten und panierten Schnitzel mit der Grünen Soße servieren.

Rainer Sass am 05. Juli 2019