

# Cordon bleu vom Lamm, Kürbis-Birnen-Chutney, Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für das Cordon bleu:**

4 Schnitzel	1 Zitrone	4 Scheiben Parmaschinken
30 g gehobelter Parmesan	1 Ei	50 g Panko
2 EL Mehl	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

**Für das Chutney:**

100 g Hokkaidokürbis	1 reife Birne	1 rote Zwiebel
1 EL grober Senf	1 Zitrone	2 EL Zucker
20 ml weißer Balsamico	50 ml Geflügelfond	1 Msp. mildes Curry
1 Msp. Piment-d´Espelette	1 Muskatnuss	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

**Für den Feldsalat:**

150 g Feldsalat	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
20 g braune Butter	4 EL Olivenöl	Salz

Für das Chutney Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Balsamicoessig ablöschen. Kürbis entkernen, in kleine Würfel schneiden und Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Beides mit in die Pfanne geben. Senf unterheben und das Ganze bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Mit Piment d´Espelette, Curry, Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss würzen. Zum Schluss Birne halbieren, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Zitrone waschen, trocknen und etwas von der Schale abreiben. Petersilie fein hacken und alles in die Pfanne geben. Bei Bedarf noch Fond dazugeben, sodass ein schlotziges Chutney entsteht.

Für das Cordon bleu Schnitzel zwischen Folien plattieren und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zwei Schnitzel mit Parmaschinken, Parmesan und nochmals Parmaschinken belegen. Dabei darauf achten, dass der Käse im Parmaschinken eingeschlossen ist. Mit dem zweiten Schnitzel bedecken und gut festdrücken. Aus Mehl, Ei und Panko eine Panierstraße bauen und in dieser Reihenfolge panieren. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Cordon bleus darin goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren Zitrone halbieren, auspressen und einige Spritzer darüber geben.

Für die braune Butter die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Abschließend die durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen.

Für den Feldsalat diesen gründlich waschen und trocken schleudern. Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und alles hineingeben und kurz anziehen lassen. Braune Butter darüber geben und mit Salz und ein wenig Muskatnuss würzen.

Das Cordon bleu vom Lamm mit Kürbis-Birnen-Chutney und gebratenem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 06. November 2015