

# Cordon bleu mit Brennessel-Spinat

**Für 4 Personen**

**Für den Brennesselspinat:**

80 g Butter  
Pfeffer

800 g Brennessel-Triebe

Salz

**Für das Cordon bleu:**

4 EL Mehl  
4 doppelte Schweineschnitzel  
125 g Kochschinken in Scheiben  
1 Zitrone

250 g Semmelbrösel

2 Eier

Salz

Pfeffer

125 g Bergkäse in Scheiben

100 g Butterschmalz

Für den Brennesselspinat die Butter in einem Topf erhitzen und klären.

Brennesseltriebe verlesen, abspülen und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Für das Cordon bleu jeweils in einen tiefen Teller das Mehl, Semmelbrösel und verquirlte Eier geben.

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 ca. 3 Minuten).

Die blanchierten Brennesseltriebe mit einem Stabmixer zerkleinern.

Etwas Salz, Pfeffer und geklärte Butter zu dem Püree geben und nochmals alles fein pürieren.

In einem Topf das Püree kurz erwärmen.

Cordon bleu anrichten, nach Wunsch mit Zitronenspalten garnieren.

Dazu das Brennesselpüree reichen.

Rainer Klutsch am 17. März 2021