

Cordon bleu mit Feldsalat

Für 4 Personen

Für den Salat:

150 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL Honig
1 TL Senf	2 EL Essig	2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für das Cordon bleu:

4 doppelte Schweineschnitzel	Salz	Pfeffer
125 g gekochter Schinken	125 g Emmentaler Käse	4 EL Mehl
2 Eier	250 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz
1 Zitrone		

Den Feldsalat putzen, gründlich kalt spülen, sodass aller Sand entfernt wird. Feldsalat trocken schleudern.

Für das Cordon bleu die Schnitzel waagrecht einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen, überklappen und die Ränder fest zusammendrücken.

Fleischscheiben dann im Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die gefüllten Schnitzel darin bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. 3 Minuten).

In der für den Salat den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Fürs Dressing Honig, Senf, Essig und die beiden Öle verrühren. Schnittlauch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den Feldsalat mit dem Dressing vermischen.

Die Zitrone heiß abwaschen und in Spalten schneiden.

Cordon bleu anrichten, nach Wunsch mit Zitronenspalten garnieren. Den Salat dazu reichen.

Rainer Klutsch am 07. Dezember 2021