

# Cordon bleu, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Feld-Salat

## Für 2 Personen:

### Für das Cordon bleu:

2 Nacken-Steaks (1,5 cm dick)	4 dünne Sch. Kochschinken	2 Sch. Käse
Salz, Pfeffer	2 Eier	200 ml Öl
Mehl	Panko-Brösel	Zitronen-Saft

### Für den Stampf:

200 g geschälte Kartoffeln	200 g geschälter Sellerie	100 g Schmand
30 g Butter	Salz, Muskat	frisches Rosmarin
Petersilie		

### Für den Salat:

50 g Feldsalat	15 g Radieschen-Sprossen	1 TL Sesam-Öl
1 TL Balsamico	1 TL Ahorn-Sirup	

### Für das Cordon bleu:

Den Backofen auf 90°C vorheizen.

Die Steaks waagrecht aufschneiden, sodass 4 dünne Fleisch-Scheiben entstehen; diese zwischen Folie platt klopfen, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei Scheiben mit Kochschinken, Käse, Kochschinken belegen und mit einer Scheibe abdecken. Jedes Cordon bleu in Mehl wenden, mit einer Eier-Zitronensaft-Mischung überziehen und in Panko-Bröseln wenden. Den Eier-Rest für den Kartoffel-Stampf aufheben.

In einer 28cm-Pfanne Öl auf 160°C erhitzen, jedes Cordon bleu von beiden Seiten ca. 2-3 min. goldbraun braten und danach für 15 min. in den Backofen schieben.

### Für den Stampf:

Ein Gewürz-Ei mit gehacktem Rosmarin füllen, in den Kochtopf legen, Kartoffeln und Sellerie grob gewürfelt hinzugeben, salzen und Wasser aufgießen.

Die Kochzeit von 14 min. beginnt, wenn das Wasser zu kochen beginnt.

Schmand, Butter, Muskat in einer Kasserolle verrühren, erwärmen und mit dem Eier-Rest stocken lassen.

Die Kartoffel-Sellerie-Mischung abgießen, abdampfen lassen, stampfen, die Schmand-Butter-Muskat-Eierrest-Mischung unterrühren; evt. salzen und pfeffern. Beim Servieren mit Petersilie garnieren.

### Für den Salat:

Den Feldsalat, die Sprossen waschen, trocken tupfen, die unerwünschten Salat-Blättchen aussortieren und mischen.

Sesam-Öl, Balsamico, Ahorn-Sirup zu einer Marinade mischen und damit den Salat marinieren.

NN am 12. Februar 2023