

Cordon Bleu 'Schnitzel Art'

Für 2 Personen:

160 g Schweinerücken	2 Scheibe Kochschinken	2 Scheiben Raclette-Käse
1 Msp. Fleischgewürz	4 EL Mehl	2 Eier, verquirlt
8 EL Panko	6 EL Bratöl Butter	100 g Spinatsalat
125 g Himbeeren	1/2 Pfirsich	1-2 TL heller Essig
2 EL Würzöl	Sanddorn-Zitrone	1 Msp. süßer Traum
1 Limette	1 EL Butter	

Schweinerücken mit einem Fleischhammer plattieren.

Raclettekäse und gekochten Schinken darauflegen, nochmals leicht plattieren und die oberen Seiten mit Fleischgewürz würzen. Anschließend Cordon Bleus beidseitig in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und abschließend großzügig mit Panko panieren.

Cordon Bleus in heißem Bratöl auf der Fleischseite für ca. 3 Min. braten. Anschließend wenden und nochmals für ca. 2 Min auf der Schinken-Käse-Seite braten.

Währenddessen Spinatsalat und Himbeeren zusammen in eine Schale geben. Pfirsich in feine Stifte schneiden und ebenfalls zum Spinat geben. Den Salat mit den Händen locker kneten, damit die Himbeeren etwas zerfallen. Essig, Sanddorn-Zitronen-Öl, Sojasauce und Süßen Traum dazugeben und mit den Händen gut vermengen. Einen kleinen Spritzer Limettensaft dazugeben und nochmals vermengen.

Cordon Bleus zurück auf die Fleischseite wenden und Butter mit in die Pfanne geben. Cordon Blues in der zerlassenen Butter wenden, anschließend kurz auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Gewürzsalz würzen.

Cordon Bleus zusammen mit dem Spinatsalat auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 29. September 2022