

Kochen

Jens Jakob

Montag, den 07.11.2022

Kürbis-Cordon bleu mit Kräuterquark

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Kräuterquark

1 Schalotte
1 Bund Kräuter, gemischt, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kresse
250 g Quark, ca. 20 % oder 40 % Fett
200 g saure Sahne
0,5 Biozitronen, der Saft und etwas Schale davon
etwas Pfeffer
etwas Salz

Für das Kürbis Cordon bleu

2 Butternutkürbis, klein
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 EL Kürbiskerne
2 EL Mehl
4 EL Pankobrösel
2 Eier (Größe M)
8 Scheiben Käse, z.B. Gouda
8 Scheiben Schinken, gekocht
80 ml Rapsöl, ca.

Außerdem

Holzspieße, klein



Zubereitung

1. **Für den Quark** Schalotte abziehen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
2. Schalotte mit Quark, saurer Sahne, Zitronensaft, Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren und bis zum Servieren ziehen lassen.
3. **Den dünnen Teil der Kürbisse** in 16 ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und schälen (den Rest der Kürbisse anderweitig verwenden, z. B. für eine Suppe oder Chips, siehe Tipp).
4. Die Scheiben in wenig leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten dünsten.
5. Kürbisscheiben herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Abgekühlte Kürbisscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein hacken.
8. Mehl und Pankobrösel jeweils auf Tellern verteilen. Pankobrösel mit den Kürbiskernen mischen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen.
9. Schinken und Käse in Form schneiden, damit die Ränder nicht über den Rand der Kürbisscheiben herausragen.
10. Eine Kürbisscheibe mit Schinken und Käse belegen. Die zweite Kürbisscheibe darauflegen und mit Holzspießen fixieren.
11. Die Kürbispäckchen zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Kürbiskern-Pankobröseln wenden.
12. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kürbispäckchen darin von beiden Seiten ca. 5-6 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
13. Kürbis-Cordon bleu mit Kräuterquark anrichten und servieren. Dazu passen Bratkartoffeln.

Tipp: Kürbischips sind eine tolle Alternative zu Kartoffelchips. Dafür den Kürbis schälen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Im Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten knusprig backen, dabei gelegentlich wenden.