

Otto Koch
Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat

Donnerstag, 30. Januar 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche

Zutaten

Für den Salat:

600 g Kartoffeln, festkochend
etwas Salz
250 ml kräftige Fleischbrühe
1 kleine Zwiebel
1 TL scharfer Senf
etwas Pfeffer
3 EL Apfelessig
6 EL Sonnenblumenöl
80 g Feldsalat

Für das Cordon bleu

4 doppelte Schweineschnitzel à 180 g
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
125 g gekochter Schinken, in Scheiben geschnitten
125 g Bergkäse, in Scheiben geschnitten
4 EL Mehl
2 Eier
250 g Semmelbrösel, fein gesiebt
100 g Butterschmalz
1 Zitrone

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen.
2. Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.
3. Die Fleischbrühe in einem Topf aufkochen.
4. Zwiebel schälen und fein schneiden oder reiben.
5. Kartoffeln in eine Schüssel geben. Zwiebel, Senf, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen und 15 Minuten ziehen lassen.
6. In der Zwischenzeit Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
7. Für das Cordon bleu die Schnitzel waagrecht einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. 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.
9. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen.
10. Die gefüllten Schnitzel darin bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. 3 Minuten).
11. Kurz vor dem Servieren den Kartoffelsalat nochmals abschmecken, gegebenenfalls nachwürzen und den Feldsalat untermischen.

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

Pro Portion: 900 kcal / 3750 kJ
45 g Kohlenhydrate, 63 g Eiweiß, 52 g Fett