

Kochen

Mira Maurer

Dienstag, 07.05.2019

Für 4 Personen

**Spargelsalat mit Radieschen
und Cordon bleu**

Zutaten:

Für den Spargel

- 1 kg Spargel, weiß
- 0,5 Bund Radieschen
- 2 Rispen Kirschtomaten
- 100 g Erdbeeren
- 2 Stiele Minze
- 2 Stiele Basilikum
- 0.5 Bund Petersilie
- 150 g Pflücksalat
- Zucker
- 1 EL Senf, körnig
- 1 TL Honig
- 3 EL Balsamessig, hell
- Salz
- Pfeffer
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne (oder Mandeln, gehackt)

Für die Schnitzel

- 4 Schweineschnitzel (für Cordon bleu)
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Bergkäse, in Scheiben
- 150 g Kochschinken, in Scheiben
- 2 Eier (Größe M)
- 2 EL Crème fraîche
- 1 Bio-Limette, die abgeriebene Schale davon
- Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Mehl
- 200 g Semmelbrösel
- 200 g Butterschmalz (oder Rapsöl)



Zubereitung:

1. Den Spargel putzen, schälen und halbieren.
2. Radieschen, Tomaten und Erdbeeren, putzen, abbrausen und klein schneiden.
3. Minze, Basilikum, Petersilie und Salat abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden bzw. grob zerzupfen.
4. Spargel mit 0,5 TL Zucker ca. 10 Minuten bissfest garen.
5. Spargel herausnehmen und abtropfen lassen.
6. Für das Dressing Senf, Honig, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl verrühren.
7. Spargel und Radieschen in einer Schüssel mischen und mit dem Dressing mischen. Alles ca. 15 Minuten ziehen lassen.
8. Inzwischen in die Schnitzel eine Tasche schneiden (oder vom Metzger vorbereiten lassen).
9. Schnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Schnitzel jeweils mit Schinken sowie Bergkäse füllen und verschließen.



11. Eier, Crème fraîche, Limettenschale, Paprika, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verquirlen.
12. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf Tellern verteilen.
13. Cordon bleu zuerst in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl dabei abklopfen.
14. Cordon bleu danach in Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.
15. Butterschmalz erhitzen. Cordon bleu darin von jeder Seite ca. 4-5 Minuten goldbraun braten.
16. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
17. Erdbeeren, Tomaten, Kräuter und Salat mit Spargel sowie Radieschen mischen und erneut abschmecken.
18. Schnitzel mit Salat und Pinienkernen anrichten und servieren.

Tipp: Wer es etwas feiner mag, nimmt Kalbschnitzelchen oder Cordon bleu aus Kalbfleisch.