

# CORDON-BLEU MIT BIRNE UND CAMEMBERT

## CORDON-BLEU MIT BIRNE UND CAMEMBERT

Wie gestern schon geschrieben habe ich Cordon-Bleu-technisch mal etwas Neues ausprobiert. Die Inspiration dazu kam aus einem Lust auf Genuss Heft. Cordon-Bleu mit Birne und Camembert anstelle von Schinken und Gouda. Am schwierigsten fand ich die Frage nach einer passenden Beilage. Ich habe mich dann für Kartoffelpüree und das Birnen-Carpaccio entschieden - dazu noch ein Klecks Preiselbeeren - perfekt...



### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

3 Schweineschnitzel

1/4 Birne

3 Scheiben Camembert

2 Eier

Pfeffer & Salz

2 Tassen Semmelbrösel

Holzzahnstocher

Preiselbeeren

250g Schweineschmalz

### Für das Birnen-Carpaccio:

1/2 Birne

1 EL Pinienkerne

30g Camembert

1 Hand voll Rucola

3 EL Zucker

50 ml Whiskey

1/2 Zimtstange

1 Vanilleschote

2 TL Balsamico Essig

Für das Kartoffelpüree:

120g Kartoffeln

Salz & Pfeffer

3 EL Butter

1 Prise Muskat

3-4 EL Sahne

ZUBEREITUNG:

Ich habe an der Fleischtheke direkt gesagt, dass die Schnitzel für Cordon-Bleu eingeplant sind und mir 3 besonders große und dünn geschnittene geben lassen. Die Schnitzel musste ich in diesem Fall also nicht mehr platt klopfen.

Auf die flach ausgelegten Schnitzel kommen je zwei dünne Scheibchen Birne und eine Scheibe Camembert.



Dann wird das Ganze zu einem Päckchen zusammen gelegt. Meine Päckchen erinnern diesmal ein bissl an Rouladen. Die Schnitzelpäckchen ziehe ich zuerst durch die verquirlten und mit Pfeffer & Salz gewürzten Eier, dann paniere ich sie in den Semmelbröseln.

Dabei wird jeder Schritt aufmerksam verfolgt:

*Gibt's hier was für mich....?*



*Hier vielleicht....?*



*Oder hier drüben...?*



Aber weiter geht's – jetzt müssen die Kartoffeln geschält, gewürfelt und in Salzwasser gar gekocht werden. Das Garen dauert in etwa 12 Minuten. In dieser Zeit erhitze ich das Schweineschmalz. Sobald es heiß ist kommen die Cordon-Bleus hinein und werden rundherum gold-braun

ausgebacken. Die Hitze reduziere ich auf Stufe 6 von 9.

Für das Birnen-Carpaccio röste ich die Pinienkerne an und schneide den restlichen Camembert in dünne Scheiben. Dann gebe ich den Zucker, die der Länge nach halbierte Vanilleschote, den Whiskey, die halbe Zimtstange und den Balsamico Essig in eine kleine Pfanne und erhitze alles langsam bis sich der Zucker gelöst hat.

Wenn die Kartoffeln gar sind wird das Wasser abgegossen und die Kartoffeln gestampft. Die Butter dazugeben und mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse rühren. Dann die Sahne einrühren und alles mit Pfeffer, Salz und einer Prise Muskat abschmecken.

Die Birne wird in hauchdünne Scheiben geschnitten und gut eine Minute in der Marinade geköchelt.



Nicht vergessen die Cordon-Bleus regelmäßig zu wenden. Dann richte ich schon mal den Rucola und den Camembert für das Carpaccio an und gebe einen Löffel Preiselbeeren auf jeden Teller. Ein kurzer Blick in die Runde – Kartoffelpüree: fertig, Birnen-Carpaccio: fertig, Cordon-Bleu: in einer Minute fertig. Super.

Also kommt auch das Kartoffelpüree auf den Teller und ich gebe das Birnen-Carpaccio auf das vorbereitete Rucola-Bett. Nicht vergessen die Pinienkerne und etwas von der warmen Marinade als Dressing darüber zu geben.



Als letztes hebe ich die Cordon-Bleus aus der Pfanne und lasse sie noch kurz darüber abtropfen.

Essen ist fertig!

Angeschnitten sieht das Cordon-Bleu dann so aus:

