

SELBSTGEMACHTES CORDON BLEU MIT POMMES UND SALAT

SELBSTGEMACHTES CORDON BLEU MIT POMMES UND SALAT

Cordon Bleu ist eine feine Sache - nur mit der Fertigvariante kann ich nicht allzuviel anfangen. Ist aber kein Problem, so ein Cordon Bleu ist ruck-zuck selbst gemacht. Und wo ich schon mal dabei bin schnitze ich auch gleich ein paar Pommes dazu. Beides ist recht gehaltvoll, deshalb gibt es dazu einen bunten Salat mit Joghurtdressing.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Für die Cordon Bleus:

3 Schweineschnitzel (zusammen ca. 350g)

1 große Scheibe Kochschinken

2-3 Scheiben Gouda

2 Eier

Pfeffer & Salz

3 Tassen Paniermehl

250g Schweineschmalz (oder auch Gänseschmalz)

3 Holzspießchen

Für die Pommes:

400g Kartoffeln (nicht zu klein)

500g Schweineschmalz (oder auch Gänseschmalz)

1/2 TL Salz

1 TL Paprikapulver

1 Prise Cayennepfeffer

Für den Salat:

1 Hand voll Rucola

1 Hand voll Babysalatmix oder Feldsalat

1 rote Paprika

3 EL Mais

3 Tomaten

100g Joghurt

etwas frisch gehackte Petersilie

Pfeffer & Salz

1/2 TL Paprikamark

1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Ein Cordon Bleu macht kaum mehr Arbeit als ein Schnitzel. Zuerst lege ich die Schweineschnitzel flach auf dem Holzbrett und klopfe sie mit der glatten Seite vom Fleischhammer flach. Dann kommt auf jedes Schnitzel ein Scheibchen Käse das ungefähr der halbe Schnitzel bedeckt und ein ungefähr genau so großes (doppelt gefaltetes) Scheibchen Kochschinken.



Die Schnitzel werden jetzt zusammengeklappt und am offenen Ende mit einem Holzspießchen fixiert.



Jetzt bereite ich zwei tiefe Teller vor. In einen kommen die verquirlten Eier mit etwas Pfeffer und Salz, in den anderen das Paniermehl. Dann werden die Schnitzel-Pakete zuerst durch das Ei gezogen und dann paniert. Im paniermehl lasse ich sie kurz ruhen damit sich eine stabile Panade bildet.



Die vorbereiteten Cordon Bleus stelle ich kurz beiseite und mache mit den Pommes weiter. Dafür werden die Kartoffeln geschält und in ca. 1 - 1,5cm breite Stifte geschnitten (je nach Geschmack dicker oder dünner).



In einem kleinen Topf erhitze ich den Schweineschmalz. Sobald das Fett heiß ist gebe ich die Kartoffeln mit der Schaumkelle hinein. Sie brauchen jetzt ungefähr 10-12 Minuten.



Die Cordon Bleus brauchen ungefähr genau so lange, deshalb wird auch hier in der Pfanne den Schweineschmalz und gebe die Cordon Bleus hinein sobald es heiß ist. Von beiden Seiten kurz scharf anbraten, dann die Temperatur etwas reduzieren damit die Panade nicht verbrennt (hier Stufe 6 von 9). Von jeder Seite ungefähr 4-5 Minuten braten lassen.



Während jetzt alles auf dem Herd ist kümmer ich mich schnell um den Salat. Dazu einfach alles abwaschen, den Salat trocken schleudern, Paprika und Tomaten in Würfel schneiden und den Mais dazugeben. Für das Dressing verrühre ich den Joghurt mit Paprikamark, gebe die fein gehackte Petersilie dazu, würze mit Pfeffer und Salz und schmecke am Ende mit einem Spritzer Zitronensaft ab. Salat und Dressing sind damit fertig.

Jetzt hole ich die Pommes mit der Schaumkelle aus dem Frittier-Topf, lasse sie kurz über dem Topf abtropfen und gebe sie in eine Schüssel. In einem kleinen Schälchen stelle ich das Pommessalz her. Dazu einfach Salz, Paprikapulver und eine Prise Cayennepfeffer vermischen. Das Pommessalz über die Pommes geben und gut durchrütteln bis alle Pommes etwas abbekommen haben.

Cordon Bleu, Pommes und Salat anrichten. Den restlichen Salat und das Dressing mit auf den Tisch geben. Dazu je nach Geschmack noch Ketchup, Mayonnaise oder andere Dips und Saucen anbieten.

Lasst es euch schmecken!

