

ALFONS SCHUHBECK REZEPTE



MÜNCHNER CORDON BLEU

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

Für das Cordon bleu das Weißwurstbrät mit der Sahne glatt verrühren. Den Schinken in 2 bis 3 mm kleine Würfel schneiden. Karotten- und Zucchiniwürfel in Salzwasser etwa 2 Minuten garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schinken, Karotten und Zucchini unter die Brätmischung rühren.

Für das Gröstel die Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen, abkühlen lassen und vierteln.

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie mit dem Plattiereisen dünn klopfen und leicht salzen und pfeffern. Jeweils eine Schnitzelhälfte mit einem Viertel des Weißwurstbräts bestreichen, das Fleisch zusammenklappen, gleichmäßig flach drücken und die Enden aneinanderdrücken.

Fenchel, Kümmel und Koriander in eine Gewürzmühle füllen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen und mit etwas Muskatnuss und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen. Weißbrotbrösel und Panko mischen und wie das Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Die gefüllten Kalbsschnitzel zunächst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden.

Das Öl in einer großen Pfanne bei milder Temperatur erhitzen. Die Schnitzel darin auf beiden Seiten langsam (damit die Fülle durchbäckt) jeweils etwa 4 Minuten goldgelb anbraten, dabei einmal wenden. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, warm halten.

Inzwischen den Spargel waschen, den weißen ganz, den grünen nur im unteren Drittel schälen, von allen die holzigen Enden entfernen. Die Stangen schräg in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Spargel mit der Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 8 Minuten fast weich garen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kartoffeln anbraten. Mit Chilisalz und Bratkartoffelgewürz würzen. Spargel und Tomaten mit Schnittlauch und kalter Butter untermischen. Das Cordon bleu auf vorgewärmte Teller verteilen, die Zitronenspalten dazulegen und das Gröstel daneben anrichten.

Für das Cordon Bleu

- 120 g Weißwurstbrät (vom Metzger)
- 1-2 EL Sahne
- 40 g Kochschinken
- je 1 EL kleine Karotten- und Zucchiniwürfel (à 2 – 3 mm)
- Salz
- 4 Kalbsschnitzel (Schmetterlingsschnitt aus dem Rücken; à ca. 140 g)
- Öl für die Folie
- Pfeffer aus der Mühle
- je ½ TL Fenchelsamen, ganzer Kümmel und Korianderkörner für die Gewürzmühle
- 2 Eier
- frisch geriebene Muskatnuss
- 100 g Weißbrotbrösel
- 100 g Panko (asiat. Paniermehl)
- 80 g doppelgriffiges Mehl (Instant- oder Spätzlemehl)
- 150 ml Öl zum Ausbacken
- 4 unbehandelte Zitronenspalten

Für das Gröstel

- 400 g festkochende Mini-Kartoffeln
- Salz
- 125 g grüner Spargel
- 125 g weißer Spargel
- 150 g Cocktailltomaten
- 50 ml Hühnerbrühe
- 1– 2 TL Öl
- mildes Chilisalz
- 1– 2 TL Bratkartoffelgewürz (ersatzweise gemahlener Kümmel und getr. Majoran)
- 1 EL Schnittlauchröllchen (frisch geschnitten)
- 1 EL kalte Butter

Unsere Weinempfehlungen

ERBEN[®] St. Laurent trocken

oder

ERBEN[®] Dornfelder halbtrocken

