

Cordon bleu

Zutaten :

4 große Hühnerbrustfilets
oder Kalbsschnitzel
2 – 3 Scheiben gekochter Schinken
2 – 3 Scheiben Käse (Gouda, Bergkäse o.ä.)
2 Eier
Mehl
Panade

Salz & Pfeffer, Butterschmalz

Hühnerfleisch:

Das kleine Filet - ein kleines Anhängsel am größeren Teil des Hühnerbrustfilets – entfernen. Es würde hier stören. Man kann es dann für ein anderes Gericht, z.B. Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen oder ein Geschnetzeltes verwenden.

Kalbsschnitzel:

entweder beim Metzger grosse, dünne Kalbsschnitzel kaufen, die man dann einfach belegt und zusammenklappt oder aus der Nuss im Schmetterlingsschnitt Scheiben herausschneiden (hört sich kompliziert an, ist aber ganz einfach)

Hühnerbrustfilet:

Sehr grosse Filets eventuell in zwei kleine Filets halbieren (ist dann einfacher zum Braten/Wenden).

Filet auf das Schneidbrett legen, mit der flachen Hand oder den Fingern mit leichtem Druck festhalten und das Filet quer in der Mitte halbieren um eine Tasche zu erhalten – also nicht komplett durchschneiden. Das funktioniert also genauso, wie der gerade erwähnte Schmetterlingsschnitt, nur dass hier das Stück Fleisch nicht aufrecht steht, wie im Video, sondern flach aufliegt und demzufolge quer durchgeschnitten wird.

Das aufgeschnittene Filet aufklappen und mit einem Fleischklopfer auf eine gleichmäßige Dicke klopfen.

Zur Hälfte mit Schinken und Käse belegen und zuklappen.

Auf einen Teller legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt für einige Stunden in den Kühlschrank geben oder direkt weiterverarbeiten.

Zum Braten:

In einer großen Teflonpfanne 3 EL Butterschmalz schmelzen lassen und auf milde Hitze bringen.

Cordon bleu salzen und in Mehl, verschlagenen Eier (gesalzen und gepfeffert) und Panade gründlich rundherum panieren (auch die Seiten gründlich mit Eiern bedecken; das wirkt dann als zusätzlicher Kleber und verhindert, dass der ganze Käse beim Schmelzen herausläuft.

In dem Butterschmalz braten: es soll nur geradeso brutzeln: ich habe die Pfanne und das Schmalz bei meinem Herd auf Stufe 12 (Höchststufe = 15) erhitzt, dann die Cordon bleu hineingegeben, sofort auf 10 heruntergeregelt und dann nach und nach auf 8, also halbe Hitze heruntergeregelt. Umso heißer das Fett ist, umso schneller bräunt die Panade, während das Fleisch im Inneren noch nicht gar ist.

Vor dem Servieren kurz auf Küchenkrepp gelegt, um überschüssiges Fett aufzusaugen.

Dazu gab es al dente gekochte und anschliessend in Butter geschwenkte Coquillettes (Minihörnchennudeln) und grünen Salat mit (Opas Spezial-) Vinaigrette.

www.robert-de-paca.com