



Cordon bleu mit Kräuter-Käse-Füllung und Gurken-Rettichsalat mit Peperoni

Eine sommerliche Cordon bleu-Variante: Nebst Käse und etwas Coppa wird es mit viel Kräutern gefüllt, dazu werden Petersilie und Thymian vorab mit Knoblauch leicht angegünstet und mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt.

Beim Metzger verlangt man nach Kalbsschnitzeln für ein Cordon bleu, er wird zwei Schnitzel schneiden, aber nicht ganz durchschneiden, diese aufklappen und flachklopfen, so lässt es sich nach den eigenen Vorlieben füllen.

Zusammen mit einem Salat aus gleichen Teilen Gurke, Rettich und Peperoni ein gutes Gericht für heisse Sommertage.

Zutaten

1 Kalbsschnitzel (Schmetterlingsschnitt)
1-2 handvoll glatte Petersilie
1 Sträusschen Thymian
1 Knoblauchzehe
1/2El Zitronensaft
3 kleine Scheiben Coppa
40g milder Halbhartkäse
1 Ei
Mehl und Paniermehl
Salz und Pfeffer
Bratbutter
1-2 Zitronenschnitze

Gurken-Rettichsalat:

1 grosse Gartengurke
1/2 Rettich
1/4 rote Peperoni

2El Sonnenblumenöl
2El Kräuteresig
1El Sauerrahm
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Gurke schälen, in ein Sieb hobeln und von Hand kräftig auspressen. Abtropfen lassen.

Essig, Öl und Sauerrahm miteinander verquirlen. Knoblauch dazupressen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rettich und Peperoni direkt in die Sauce hobeln. Peperoni vorab in grobe Stücke schneiden. Gurke nochmals etwas auspressen und zugeben. Salat gut vermischen und ev. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Ein paar Minuten ziehen lassen.

Petersilie mit dem Wiegenschermesser fein hacken. Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln und ebenfalls hacken. In wenig Bratbutter andünsten, Knoblauchzehe dazupressen und Zitronensaft zugeben. Nochmals kurz dünsten. Auskühlen lassen.

Schnitzel auslegen und beidseitig leicht salzen und pfeffern, eine Hälfte mit der Coppa belegen, Käse klein würfeln und auf die Coppa geben. Kräuter darauf verteilen, das Cordon bleu zuklappen und mit zwei Zahnstochern verschliessen.

Cordon bleu beiseitig leicht bemehlen. Ei in einem flachen Teller verquirlen, einen zweiten Teller mit Paniermehl bestreuen. Cordon bleu zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden.

Bratbutter mässig erhitzen. Cordon bleu auf jeder Seite ca. 4 Minuten bräteln lassen bis der Käse ein wenig herausfließt. Anrichten und Zitronenschnitze dazu legen.











