

Rinder-Cordon bleu mit Südtiroler Schinken, Tomme Suisse

Für vier Personen

Cordon bleu:

4 Entrecôte, à 160 g	4 Scheiben Landrauchschinken	1 Tomme Suisse
100 g Mehl	1 Bund Petersilie	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	100 g Semmelbrösel	1 Ei
4 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz	

Bratkartoffeln:

400 g Pellkartoffeln	2 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz
----------------------	--------------------	---------------

Erbsenpüree:

1 Zitrone, unbehandelt	400 g Erbsen, TK	50 g Sahne
0,5 Bund Minze	Salz	

Cordon bleu:

In das Fleisch eine Tasche schneiden. Mit Schinken und Käse füllen, mit Zahnstochern verschließen und mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden. Petersilie, Rosmarin und Thymian fein hacken und mit den Semmelbröseln mischen. Das Ei verquirlen. Die Entrecôte erst im Ei und dann in den Kräuterbröseln wenden. In Butterschmalz von jeder Seite drei Minuten braten.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Butterschmalz goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsenpüree:

Den Saft der Zitrone auspressen und etwas Schale abreiben. Die Erbsen weich garen und mit Sahne und Minze pürieren. Mit Salz und dem Saft und Abrieb der Zitrone abschmecken.

Andreas C. Studer am 26. Oktober 2012