

# Cordon bleu vom Lachs mit Dill-Soße und Gurken-Salat

## Für 2 Personen

600 g Lachsfilet	4 Scheiben milder Gouda	5 Drillinge
200 g Blattspinat	1 Salatgurke	1 unbehandelte Zitrone
3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	130 g Mehl
100 g Semmelbrösel	3 Eier	100 g Butter
Butterschmalz	3 EL Sahne	500 ml Fleischfond
100 ml hellen Balsamicoessig	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Bund Dill
50 g Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Drillinge ungeschält in einen Topf geben und gar kochen. Danach den Lachs waschen, trocken tupfen und aufschneiden, aber nicht durchschneiden. Das Lachsfilet aufklappen und mit Salz würzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten darin anschwitzen. Den Blattspinat putzen, waschen und ebenfalls in die Pfanne geben. Den Spinat zusammenfallen lassen, salzen, pfeffern und anschließend gut abtropfen lassen. Das Lachsfilet mit einer Scheibe Gouda belegen, mit dem Blattspinat bedecken, eine weitere Goudascheibe darauf geben und das Lachsfilet zusammen klappen. Zwei Eier aufschlagen. 100 g Mehl in eine Auflaufform geben. Anschließend den Lachs zuerst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und das Cordon bleu je nach Dicke zwei bis fünf Minuten goldbraun braten. Die Salatgurke waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben in einem Küchensieb verteilen und mit zwei Esslöffeln Salz vermischen. Das Ganze etwa fünf Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit einen Topf mit dem Balsamicoessig und dem Zucker leicht erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nun Wasser und eine Prise Salz hinzugeben. Ein paar Zweige Dill und die Petersilie zupfen, fein hacken und ebenfalls hinzugeben. Die Salatgurken abspülen, in eine Salatschüssel geben und mit der Sauce vermengen. Den restlichen Dill zupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die restliche Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Die Hälfte des Dills in der geschmolzenen Butter andünsten. Das restliche Mehl hinzugeben und alles gut durchrühren. Den Fleischfond unter Rühren hinzugeben und aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Das restliche Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne verquirlen. Die Soße von der Kochstelle nehmen und die Eigelb-Sahne-Mischung hinein rühren. Anschließend den restlichen Dill hinzugeben. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Drillinge mit etwas Dill kurz in einer Pfanne schwenken. Das Cordon bleu vom Lachs mit dem dänischen Gurkensalat und den Drillingen auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Salkowski am 05. Dezember 2011