

Cordon bleu vom Lachs mit Salzkartoffeln und Senf-Soße

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

Lachsfilet, à 300 g	100 g Blattspinat	2 kleine Schalotten
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	4 Scheiben Gouda
2 Eier	100 g Mehl	100 g Paniermehl
1 EL Curry	Salz	

Für die Kartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	2 Zweige glatte Petersilie	Salz
-------------------------	----------------------------	------

Für die Senfsauce:

1 Zwiebel	250 ml Milch	250 ml Gemüsefond
5 EL Senf	1 TL Zucker	2 EL Mehl
1 EL Speiseöl	Salz	

Für das Cordon bleu:

Das Lachsfilet waschen, trockentupfen, horizontal mittig aufschneiden ohne es durchzuschneiden und aufklappen. Mit Salz und Curry würzen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Blattspinat waschen, trockentupfen, in der Butter zusammenfallen lassen, salzen, pfeffern und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Lachsfilet mit Gouda belegen, mit Blattspinat bedecken, mit Gouda abdecken und das Filet zusammenklappen. Aus Mehl, Eiern und Paniermehl eine Panierstraße aufbauen und den Lachs in der gleichen Reihenfolge panieren. Von beiden Seiten je nach Dicke mit den Zwiebeln 3 - 5 Minuten goldbraun backen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Abgießen und auf dem Teller platzieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und Kartoffeln damit garnieren.

Für die Senfsauce:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl erhitzen und Zwiebel und Mehl so lange darin dünsten, bis beides hellgelb ist. Milch und Gemüsefond unter Rühren dazu geben und bei mittlerer Hitze köcheln. Die Sauce mit Salz, Zucker und dem Senf abschmecken. Sauce in einer Schale anrichten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wolf-Hinrich Struve am 26. November 2019