

Hähnchen Cordon bleu, Kartoffel-Gratin, Zucchini-Taler

Für zwei Personen

1 Hähnchenbrustfilet, à 300 g	1 große, festk. Kartoffel	2 Scheiben gekochter Schinken
1 Zucchini	2 Scheiben Tilsiter	3 Eier
50 g Parmesan	200 ml Sahne	Knoblauchgewürz, Mehl
Semmelbrösel, Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Auflaufform einfetten und die Kartoffelscheiben in die Form schichten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauchgewürz würzen. Die Sahne mit einem Ei verquirlen, über die Kartoffeln gießen und für circa 30 Minuten in den Backofen geben. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Eine Tasche in das Fleisch schneiden und mit dem Schinken und Käse füllen. Die restlichen Eier aufschlagen und verquirlen. Das Cordon bleu erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Cordon bleu darin ausbacken. Die Zucchini waschen in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zucchini darin anbraten. Den Parmesan hobeln und über die Zucchinischeiben geben. Das Cordon bleu mit dem Kartoffelgratin und den Zucchinischeiben auf Tellern anrichten und servieren.

Brigitta Bräu am 28. August 2012