

# Cordon bleu mit Kartoffel-Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Cordon bleu:**

2 Putenbrüste à 150 g	2 Sch. Emmentaler Käse	2 Sch. gekochter Schinken
3 Eier	200 g Butterschmalz	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	100 g Pankopaniermehl	Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffel-Salat:**

500 g festk. Kartoffeln	1 Salatgurke	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	100 ml Gemüsefond	2 EL Weißweinessig
3 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Zw. krause Petersilie	1 Zitronenscheibe
-------------------------	-------------------

**Für das Cordon bleu:** Auf einen Teller etwas Mehl geben, in einem tiefen Teller die Eier verquirlen und auf einem weiteren Teller die Semmelbrösel gemixt mit dem Pankopaniermehl schütten.

Die Putenbrüste der Länge nach aufschneiden (Schmetterlingsschnitt). Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit einem Plattiereisen flachklopfen. Die Frischhaltefolie entfernen und je eine Scheibe Käse und Schinken hineinlegen und wieder zuklappen. Mit Salz und Pfeffer würzen, gleichmäßig in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und anschließend mit den Semmelbröseln und Pankopaniermehl panieren.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen, die Temperatur etwas herunterschalten und die Schnitzel von jeder Seite ca. 3-5 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.

**Für den Kartoffel-Gurkensalat:** Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser und Kümmel kochen. Schälen und in Scheiben schneiden. Gemüsefond in einem Topf erhitzen und den Essig in den heißen Gemüsefond geben. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Auf die in Scheiben geschnittene Kartoffeln zuerst Salz streuen, dann die Zwiebel und den gemahlene Pfeffer. Anschließend mit der heißen Fond-Essig-Mischung übergießen und Öl dazugeben. Das Ganze vorsichtig miteinander vermengen.

Die Gurke mit der Schale unter heißem Wasser abbrausen, halb abschälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Zum Kartoffelsalat geben, vorsichtig vermengen und nochmals vorsichtig nachwürzen.

**Für die Garnitur:** Den Kartoffel-Gurkensalat in eine separate Schüssel füllen, das Schnitzel auf einem Teller mit einer Zitronenscheibe und etwas Petersilie anrichten und servieren.

Philipp Gantner am 20. Februar 2017