

Cordon bleu mit Kroketten und Basilikum-Rahm-Soße

Für 2 Personen

2 dünne Kalbsschnitzel, a 180 g	80 g ger Schinken	100 g Bergkäse, am Stück
125 g mehligk. Kartoffeln	50 g Grissini	10 g Stärkemehl
Semmelbrösel	Mehl	30 g Butter
500 g Schweineschmalz	3 Eier	80 ml Schlagsahne
50 ml trockener Weißwein	50 ml Gemüfefond	1 Bund Basilikum
1 Muskatnuss	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Die Kalbschnitzel waschen, trocken tupfen und dünn plattieren. Den Käse in Stücke schneiden, in den Schinken einwickeln und auf das Schnitzel legen. Anschließend den Käse-Schinken in das Fleisch einrollen oder einklappen. Die Grissini zerbröseln und zusammen mit einem Teil der Semmelbrösel in eine flache Schüssel geben. Zwei Eier aufschlagen und ebenfalls in eine flache Schüssel geben. Das Mehl ebenso in eine flache Schüssel geben. Die Cordon bleus zunächst im Mehl, danach im Ei und zuletzt in der Bröselmischung wenden. In einem Topf einen Teil des Schweineschmalzes erhitzen und die panierten Cordon bleus darin ausbacken. Einen weiteren großen Topf mit dem restlichen Schweineschmalz erhitzen. Die Kartoffeln zerdrücken und in eine Schüssel geben. Das restliche Ei trennen. Die Muskatnuss reiben. Das Eigelb, das Stärkemehl, 20 Gramm Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in die zerstampften Kartoffeln geben und alles miteinander vermengen. Aus der Masse Kugeln formen, diese länglich ausrollen und danach in den restlichen Semmelbröseln wälzen. Die Kroketten im heißen Fett ausbacken. Für die Sauce die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, den Weißwein angießen und einkochen lassen. Nach und nach den Gemüfefond hinzugeben und ebenfalls einkochen lassen. Das Ganze mit Salz würzen und die Sahne hinzugeben. Die Basilikumblätter zupfen, hinzugeben und das Ganze pürieren. Die Cordon bleus und die Kroketten auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Das Cordon bleu mit den Kroketten und der Basilikum-Rahmsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Kessler am 18. April 2011