

# Cordon bleu mit Käse-Soße, Petersilien-Kartoffeln, Salat

## Für zwei Personen

### Für das Cordon Bleu:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	2 Sch. ital. Kochschinken	4 Sch. Gouda
Butterschmalz	Mehl	Semmelbrösel
Panko	Salz	Pfeffer

### Für die Käsesauce:

100 g Cheddar	80 g alter Gouda	2 EL Butter
400 ml Milch	1 EL Mehl	1 Prise Kurkuma
Salz	Pfeffer	

### Für die Petersilienkartoffeln:

350 g Kartoffeln	2 EL Butter	glatte Petersilie
Salz		

### Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopf Lollo rosso	1 große Tomate	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 TL Senf	1 TL Weißweinessig
2 TL flüssiger Honig	3 TL Olivenöl	5 Zweige Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

### Für das Cordon Bleu:

In jedes Kalbsschnitzel eine Tasche schneiden, plattklopfen und mit je 2 Scheiben Gouda und einer Scheibe italienischem Kochschinken füllen.

Gegebenenfalls mit einem Holzspieß verschließen. Salzen und pfeffern.

Panierstraße aus Mehl, Eiern und Semmelbrösel-Panko-Mischung vorbereiten. Schnitzel panieren und in Butterschmalz goldbraun ausbacken.

### Für die Käsesauce:

Mehlschwitze aus Mehl und Butter herstellen, langsam aufgießen und mit Milch glatt rühren. Sauce aufkochen lassen und ständig rühren. Cheddar und Gouda reiben und unterrühren, mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Kurkuma verfeinern.

### Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen und 20 Minuten in Salzwasser kochen.

Im Anschluss abgießen, Butter und glatte, fein geschnittene Petersilie daruntermischen.

### Für den Salat:

Salat putzen und ggf. fein zupfen. Tomate und Gurke kleinschneiden.

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Schnittlauch und Petersilie hacken.

Senf, Weißweinessig, Olivenöl, Honig, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie vermischen und unter Salat heben.

Lion Kramer am 06. Oktober 2025