

Cordon bleu vom Schwein, Kürbis-Kartoffel-Gemüse, Spinat

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

4 Schweineschnitzel à 120 g

1 Ei

20 g Paniermehl

Salz

4 Scheiben Kochschinken

40 g Mehl

10 ml Milch

Pfeffer

4 Scheiben mittelalter Gouda

50 g Cornflakes

neutrales Speiseöl

Für das Kürbis-Kartoffel-Gemüse:

1 Butternutkürbis à 500 g

Salz

4 festk. Kartoffeln

Pfeffer

2 EL Olivenöl

Für den Babyspinat:

100 g Babyspinat

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Kürbis-Kartoffel-Gemüse Butternutkürbis von Kernen und Schale befreien und in 3cm große Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, und in gleich große Stücke schneiden. Gemüse mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech für 25 Minuten in den Ofen geben.

Für das Cordon bleu Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Kochschinken und Gouda in feine Streifen schneiden und auf jeweils einer Hälfte der Schnitzel verteilen. Schnitzel zusammen klappen, mit Metallspießen feststecken und mit Mehl bestäuben. Ei in einem tiefen Teller mit Milch verrühren. In einem weiteren Teller Cornflakes mit Paniermehl vermengen. Schnitzel in Ei und Cornflakes wenden. Cordon bleu scharf in heißem Öl anbraten, dann bei mittlerer Temperatur zu Ende garen.

Für den Babyspinat Spinat waschen, von den Enden befreien und mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer und dem gegarten Kürbis-Kartoffel-Gemüse vermengen.

Cordon bleu mit Kürbis-Kartoffel-Gemüse und Babyspinat auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Hanraths am 10. Februar 2016