

# Cordon bleu mit Kartoffel-Salat

## Für 2 Personen

### Kartoffelsalat:

400 g Kartoffeln, festk.	1 kleine Zwiebel	150 ml Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	1 Msp Curry	Salz, Pfeffer
ca. 1 EL Apfelessig	ca. 4 EL Sonnenblumenöl	

### Cordon bleu:

200 g Semmelbrösel, gesiebt	2 doppelte Kalbschnitzel à 180 g	Salz, Pfeffer
2 Scheiben Hinterschinken	2 Scheiben Bergkäse	Mehl
1 Ei 4 EL Butterschmalz	1 EL Butter	evtl.1 Zitrone

Die ungeschälten Kartoffeln weich kochen, abkühlen lassen, schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Für das Cordon bleu die Schnitzel einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je einer Scheibe Schinken und Käse füllen und die Schnitzel fest zusammendrücken. Dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden.

In reichlich Butterschmalz bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. drei Minuten), auf Küchenkrepp abtropfen lassen, zum Schluss noch mal kurz mit etwas Butter braten und salzen.

Cordon bleu anrichten, nach Wunsch mit Zitronenspalten garnieren. Den Kartoffelsalat dazu reichen.

Vincent Klink am 04. Februar 2016