

Cordon Bleu mit Schinken und Bergblüten-Käse

Für 4 Portionen

4 Kalbsschnitzel (à 150g)	125 g Butter	4 Scheiben Kochschinken
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	2 Eier
50 ml Milch	50 g Mehl	3 - 4 EL Mehl
1 neutrales Pflanzenöl	1 Zitronensaft	

Schnitzel und Schinken vorbereiten:

Die Kalbsschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen und je nach Dicke zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers flach klopfen. 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen und den Kochschinken darin von beiden Seiten leicht anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schnitzel füllen:

Die Schnitzel mit je 1 Scheibe Käse und Schinken belegen, in der Mitte zusammenklappen, dabei die Ränder einschlagen, damit die Füllung später nicht herausläuft. Die Nahtstellen mit Zahnstochern fixieren.

Braune Butter:

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie zu bräunen beginnt, dabei regelmäßig rühren. Den Topf vom Herd ziehen, sobald die Butter bernsteinfarben ist.

Schnitzel panieren:

Die Semmelbrösel auf einem tiefen Teller mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Auf einem zweiten Teller Eier und Milch verquirlen. Auf einem dritten Teller das Mehl verteilen. Das Cordon Bleu zunächst im Mehl wenden, dann durch die Eiermilch ziehen und anschließend in den Bröseln wenden. Diesen Vorgang ein zweites Mal wiederholen.

Schnitzel braten:

In einer beschichteten Pfanne etwa einen Daumenbreit hoch das Pflanzenfett erhitzen. Das Cordon Bleu darin schwimmend auf jeder Seite 45 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Das Cordon Bleu auf Tellern anrichten, mit brauner Butter beträufeln und mit 1 Spritzer Zitronensaft servieren. en und interessenbezogene Inhalte und Werbung zu präsentieren. Mehr erfahren und widersprechen.

Frank Rosin am 23. Januar 2017