

## **Cordon Bleu mit Kohlrabi-Gemüse und Cranberrys**

### **Für 4 Personen**

2-3 Kohlrabi	800 g Schweinerücken	Salz, Pfeffer
7-8 EL Rapsöl	4 Sch. Saftschinken	100-120 g Camembert
1-2 EL Zucker	200-300 g Cranberrys	4 Eier
80 g Mehl	Paniermehl	Hand Walnüsse
1-2 EL Walnussöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Dill

Kohlrabi schälen, vierteln und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Silberhaut vom Schweinerücken entfernen und anschließend in vier gleichgroße Scheiben schneiden.

Die Fleischstücke waagerecht zu 4/5 durchtrennen, dann die beiden Hälften aufklappen. Fleischscheiben aufgeklappt zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer vorsichtig plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne erhitzen und 2-3 EL Rapsöl hineingeben.

Kohlrabi in die Pfanne legen und von beiden Seiten gleichmäßig anbraten.

Etwa 0,5-1 cm dicke Scheiben Käse abschneiden und den Schweinerücken damit und einer Scheibe Schinken belegen.

Das Cordon Bleu in der Mitte zusammenfalten und darauf achten, dass es von allen Seiten gut verschlossen ist.

Topf erhitzen, dann 1 EL Zucker hineingeben und karamellisieren lassen.

Cranberrys in den Topf mit dem karamellisierten Zucker geben und einkochen.

Wenn der Kohlrabi von allen Seiten gebräunt ist vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

Pfanne mit genug Rapsöl erhitzen, dass der Boden bedeckt ist.

Eier in einer Schüssel aufschlagen und verquirlen.

Schnitzel zuerst im Mehl wenden und leicht andrücken, dann in die verquirlten Eier tauchen.

Anschließend das Schnitzel in das Paniermehl legen und leicht andrücken.

Der äußere Rand des Schnitzels kann zweifach paniert werden, um es noch fester zu verschließen.

Cordon Bleu in die Pfanne legen und von beiden Seiten goldbraun anbraten, dabei immer wieder schwenken.

Wenn es fertig ist, aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Falls notwendig, vor dem nächsten Anbraten das Fett aussieben und Brösel der Panierung entfernen.

Walnüsse hacken und gemeinsam mit 1-2 EL Walnussöl unter die Cranberrys mengen.

Petersilie und Dill grob hacken. Kräuter über dem Kohlrabi verteilen und miteinander vermengen.

Björn Freitag am 09. Januar 2026