

Cordon bleu vom Hirschrücken mit Waldpilzen, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2 Sch. Hirschrücken, à 120 g	2 Sch. Tiroler Schinkenspeck	40 g Trappe Échourgnac
1 Ei	1 EL geschlagene Sahne	Butterschmalz
2 EL gemahlene Walnüsse	100 g Mehl	100 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für die Pilze:

150 g gemischte Waldpilze	50 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für den Salat:

150 g Feldsalat	1 Radicchio trevisano	50 g Walnusskerne
1 EL Preiselbeermarmelade	4 EL Himbeeressig	2 EL Walnussöl
2 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für das Cordon bleu:

Das Mehl auf einen tiefen Teller geben. In einem weiteren tiefen Teller ein Ei mit geschlagener Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In den nächsten tiefen Teller Semmelbrösel und gemahlene Walnüsse geben und vermengen.

Fleisch der Länge nach aufschneiden, jedoch nicht ganz durchtrennen (Schmetterlingsschnitt). Die Schnitzel zwischen Backpapier legen und leicht plattieren. Den Käse in zwei längliche Stücke schneiden, in je eine Scheibe Schinkenspeck verpacken und in das Schnitzel geben. Schnitzel wieder zuklappen und an den Rändern andrücken oder mit einem Zahnstocher verschließen. Von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern.

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in der Semmelbrösel-Nuss-Mischung panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite etwa 3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.

Für die Pilze:

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Knoblauch abziehen und andrücken. Eine Pfanne erhitzen, Olivenöl, angedrückte Knoblauchzehe und Thymian zugeben und die Pilze darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Walnüsse grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten.

Radicchio und Feldsalat waschen und trockenschleudern. Raddicio in Streifen schneiden.

Himbeeressig mit den Ölen vermischen und mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken. Salat mit dem Dressing in einer Salatschüssel marinieren. Mit Walnüssen garnieren.

Cornelia Poletto am 22. November 2024