

Cordon bleu - Leckerer Klassiker

Zutaten

4 dünne Kalbsschnitzel für Cordon bleu*
4 Schinken-Tranchen
4 Scheiben Gruyère (Emmentaler, Fontina, Raclette)
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Senf
trockenes Weissbrot für Paniermehl**
etwas Mehl
2 Eier
Bratbutter

* doppellappig geschnitten / verlangen Sie beim Metzger einen Butterfly-Schnitt

**das Paniermehl kann man nach Belieben mit etwas geriebener Zitronenschale und frischen oder getrockneten Thymian-Blättchen verfeinern.

Für die Panade das trockene Weissbrot im Cutter*** zu feinen Bröseln zerkleinern. Wenig salzen und nach Belieben mit geriebener Zitronenschale und frischen oder auch mit getrockneten Thymian-Blättchen verfeinern. Das Paniermehl in einen grossen Teller geben. Die 2 Eier aufschlagen, leicht salzen. Etwas Mehl in einen Teller geben.

Die Kalbsschnitzel mit Haushaltspapier trocken tupfen, aufgeklappt auf ein grosses Holzbrett legen und mit einer Plastikfolie bedecken. Die Schnitzel mit der glatten Seite des Fleischklopfers oder mit einer Pfanne (Boden!) flach klopfen. Die Innenseite der aufgeklappten Schnitzel salzen und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen und mit wenig Senf bestreichen. Den Käse wie ein Päcklein in eine Schinkentranche einpacken und das Päckchen dann auf die eine Hälfte des aufgeklappten Schnitzels legen. Das Schnitzel zuklappen, am Rand gut andrücken allenfalls mit 2 oder 3 Zahnstochern gut verschliessen. Das Cordon bleu salzen und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.

Zum Panieren das Cordon bleu jetzt mit wenig Mehl leicht einmehlen, dann durch das aufgeschlagene Ei ziehen und am Schluss sorgfältig im Paniermehl wenden bis es rundum schön mit Paniermehl bedeckt ist. Die Panade etwas andrücken und dann das Cordon bleu bei nicht allzu grosser Hitze in viel heisser Bratbutter rundum goldgelb anbraten, auf jeder Seite etwa 4 Minuten.

Überschüssige Butter mit etwas Haushaltspapier abtupfen. Das Cordon bleu mit einem Schnitt Zitrone auf einem vorgewärmten Teller servieren. Passt ausgezeichnet zu einem knackigen Salat oder einem feinem Kartoffelsalat. Nicht mehr als 2 Schnitzel aufs Mal braten. Die fertigen Schnitzel im vorgeheizten Ofen warm stellen. Die Ofentüre leicht offen halten, so bleiben das Cordon bleu schön knusprig.

***wer keinen Cutter hat, schneidet das trockene Weissbrot in kleine Stücke, gibt es zwischen zwei saubere Küchentücher und zerbröselst das Brot mit dem Wallholz zu feinem Paniermehl.