

## Cordon Bleu mit Curry-Koriander-Ananas-Füllung

(Rezept von «Blickwechsel»-Wirtin Jeannine Schilder)

### Zutaten:

140g oder 200g Schweinsplätzli  
Fleischgewürz  
Currypaste  
Ananasstückli  
Vorgeschnittenen Raclettekäse  
Hinterschinken  
Koriander  
Kokosflocken  
Paniermehl  
Ei  
Mehl

### Zubereitung:

Schweinsplätzli ganz dünn klopfen, mit Fleischgewürz würzen und mit Currypaste bestreichen (je nach Wunsch und Schärfe).

Frische Ananasstücke und Korianderblätter auf das Plätzli legen.

Eine halbe oder eine ganze Tranche vorgeschnittenen Raclettekäse in Hinterschinken einwickeln und mitten auf das Fleisch legen.

Die Seiten des Schweinsplätzli um das Schinken-Käse-Päckli klappen (Fleisch muss den Käse umfassen) und zusammendrücken.

Das geschlossene Fleisch-Päckli mit Mehl bestäuben und im Ei drehen und mit einer Mischung aus halb Paniermehl, halb Kokosflocken und gehacktem Koriander panieren.

Das Cordon Bleu 30 Minuten bei tiefer Temperatur im Rapsöl braten.

\*\*\*