

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche» 2018

### Cordon bleu maison/pikant mit Rosmarin-Kartoffeln und Rahmkarotten

#### Hauptgang von Dominik Held

Für 4 Personen

#### Cordon bleu maison / pikant

- 4 Schweinsschnitzel vom Nierstück, für Cordon bleu (evtl. vom Metzger aufschneiden) lassen
- Salz
- 4 Tranchen Hinterschinken
- 4 Scheiben Raclette-Käse
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 4 Teufeli mit Frischkäse gefüllt
- Chilisauce (pikant)
- 2-3 EL Mehl, auf einem Teller bereitgestellt
- 1 Ei, in einem Suppenteller aufgeschlagen bereitgestellt
- 1-2 EL Rahm, dem Ei zugeben und mischen
- 3-4 EL Paniermehl (gewürzt mit Oregano, Paprika, Salz und Pfeffer)
- 3-4 EL Bratbutter
- 4 Zitronenschnitze

Schweinsschnitzel mit einem Fleischhammer klopfen bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Das Fleisch salzen und mit Schinken, Raclette-Käse, Cheddar und 2 Zwiebelringen belegen. Für das pikante Cordon bleu das Fleisch zusätzlich mit gefüllten Teufeli belegen und mit Chilisauce würzen.

Panieren: das Cordon bleu im Mehl wenden. Durch die Ei-Rahmmasse ziehen und im Paniermehl wenden.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen, die Cordon bleus portionsweise zugeben und auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

#### Rosmarin-Kartoffeln

- 400-600 g Amandine Kartoffeln, gut gewaschen
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1-2 Zweige frischer Rosmarin
- 1-2 Chilis, entkernen und in feine Ringe schneiden
- 1-2 Zwiebeln, geschält, in Achtel geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, fein geschnitten

Kartoffeln in die Lochschale mit Blech legen und bei 100 Grad 20 Minuten im Steamer dämpfen.

Wer über keinen Steamer verfügt bereitet Schalenkartoffeln zu, dämpft diese aber nur die halbe Kochzeit.

Kartoffeln in eine Grill-Schale legen. Olivenöl darüber verteilen und salzen. Zwiebelachtel und Knoblauch zwischen die Kartoffeln schieben. Chili darüber streuen. Rosmarinzweig auf die Kartoffeln legen. Nun die Schale decken und 20 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen und die Schale einschieben. Rund 30 Minuten backen.

## **Rahm-Karotten**

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 400 g Karotten, geschält, in Schnitze geschnitten
- 2 dl Weisswein
- Salz
- 1 dl Vollrahm

In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen. Zwiebeln zugeben und glasig dämpfen, Rüeblis zugeben und dämpfen. Mit Weisswein ablöschen, mit Salz würzen und Vollrahm beifügen. Bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten köcheln lassen.

Nach Wunsch eine Cocktailsauce dazu servieren.

## **Anrichten**

Je ein Cordon bleu auf vorgewärmte Teller legen. Rüeblis dazu anrichten. Die Cocktailsauce in einem separaten Schälchen dazu stellen. Die Rosmarinkartoffeln evtl. separat dazu servieren.