

Cordon bleu mit Kräuterpanade

Zutaten

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel, z.B. Nuss, à ca. 100 g, vom Metzger flach geklopft und zum Füllen aufgeschnitten
Salz, Pfeffer

Füllung:

4 Scheiben Alpkäse à ca. 30 g, z.B. Walliser Raclette AOP
4 Tranchen Schinken

Kräuterpanade:

150 g altbackenes Toast- oder Ruchbrot, in Würfel geschnitten
1 Lorbeerblatt, frisch oder getrocknet
1 TL Rosmarinnadeln
1 TL Bergbohnenkraut oder Thymian
Salz, Pfeffer
2-3 EL Mehl
1 Ei, verquirlt mit
1-2 EL Milch

Bratbutter oder Bratcrème

Bergbohnenkraut oder Thymian zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten

Auf dem Tisch in 30 Minuten

1. Fleisch innen und aussen würzen.
2. Füllung: Je 1 Käsescheibe mit 1 Schinken tranche umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen. Rundum sollte ein 2-3 cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Schnitzelhälfte darüberlegen, Ränder gut zusammendrücken und die Luft hinausdrücken.
3. Panade: Brot, Kräuter, Salz und Pfeffer im Cutter (portionenweise) fein mahlen.
4. Fleisch in Mehl, dann in Ei und schliesslich in der Kräuterpanade wenden.
5. Cordons bleus portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 4-5 Minuten knusprig braten. Auf Teller anrichten, mit Kräutern garnieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 802 kcal, 83g Eiweiss, 32g Fett, 46g Kohlenhydrate.