

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christopher Vogel



Florentiner Cordon Bleu

Koch: Rupert Viehauser

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Cordon Bleu

- 4 Stück Karee-Schnitzel vom Schwein (à 170 g)
- Salz
- Semmelbrösel zum Panieren
- Mehl (glatt) zum Panieren
- 3 Eier zum Panieren
- 200 g Gorgonzola
- 4 Blatt Bauernschinken
- 500 ml neutrales Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Spinat-Fülle

- 500 g frischer Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Petersilienkartoffeln

- 500 g Kartoffeln
- Salz
- 1 Bund frische Petersilie
- 1 EL Butter

Für die Garnitur

- Preiselbeermarmelade

Zubereitung

1. Für die Petersilienkartoffeln die Kartoffeln zuerst in der Schale in einem Topf in gesalzenem Wasser weichkochen. Danach das Wasser abgießen, die Kartoffeln herausnehmen, schälen und halbieren. Die Petersilie hacken, gemeinsam mit der Butter in den Topf geben und die Butter schmelzen lassen. Die Kartoffeln wieder dazugeben und gut mit der Petersilienbutter und etwas Salz vermengen.

2. Für die Fülle des Cordon Bleus den Blattspinat waschen und in einem Topf in gesalzenem Wasser blanchieren. Danach herausnehmen und gut ausdrücken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, feinhacken und in einer Pfanne in der Butter anschwitzen. Den Blattspinat beimgen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

3. Die Karee-Schnitzel mit einem Plattier-Eisen klopfen, auf einer Seite leicht salzen und mit je zwei Scheiben Bauernschinken, etwas Spinatfülle und ein wenig Gorgonzola füllen und vorsichtig zuklappen. Die Cordon Bleus anschließend zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in den Semmelbröseln panieren und in einer Pfanne in reichlich Pflanzenöl schwimmend goldbraun ausbacken. Danach vorsichtig herausheben und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Zum Schluss die Cordon Bleus halbieren, je zwei Hälften auf einen flachen Teller legen und mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln servieren.