

Rezept aus „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Herbstlich gefülltes Cordon-Bleu & Blattsalat mit Birnen-Most-Marinade

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

Für das Cordon-Bleu

- 4 Kalbsschnitzel á 160 g
- 8 Zahnstocher zum Fixieren
- glattes Mehl zum Panieren
- 1 verquirltes Ei (leicht gesalzen)
- Semmelbrösel zum Panieren
- Rapsöl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Fülle

- 50 g Zwiebeln
- 50 g Champignons
- 50 g Speck
- 50 g Kürbis nach Wahl (z.B. Hokkaido)
- 1 EL Butterschmalz (oder Butter)
- Kräutersalz
- 1 TL gehackte Petersilie
- 4 Scheiben Käse (z.B. Gouda)

Für den Salat

- 2 Handvoll Blattsalat
- Birnen-Balsam-Essig (aus Most) (alternativ: weißer Balsamicoessig)
- Sonnenblumenöl

Quelle: ORF extra

- Salz
- Zucker
- Senf
- weißer Pfeffer
- Wasser

Für die Garnitur

- geröstete Kürbiskerne
- Gartenkresse

Zubereitung

1. Für die Fülle die geschälten Zwiebeln, die Champignons, den Kürbis und den Speck in kleine Würfel schneiden. Zuerst die Zwiebelwürfel mit den Speckwürfeln in etwas Butterschmalz goldbraun in einer Pfanne anbraten und anschließend die Kürbis- und Champignonwürfel begeben und mitrösten. Nun die Masse überkühlen lassen und danach mit gehackter Petersilie und etwas Kräutersalz verfeinern.

Tipp: Wenn man einen Hokkaidokürbis verwendet, kann dieser samt Schale verwendet werden – andere Sorten müssen geschält werden.

2. Die Kalbsschnitzel mit einem Plattier-Eisen dünn klopfen und mittig mit der Fülle und je einer Scheibe Käse belegen. Dann einschlagen und die Enden entweder fest aneinander klopfen oder mit Zahnstochern fixieren. Die Cordon-Bleus nun zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in Semmelbröseln panieren und in Rapsöl bei ca. 160° C goldbraun backen. Die Cordon-Bleus auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Für den Salat eine Marinade aus Birnen-Balsam-Essig, Sonnenblumenöl, einer Prise Salz und Zucker, etwas Senf, weißem Pfeffer und einem Schuss Wasser herstellen.

4. Zum Schluss den gewaschenen, in mundgerechte Stücke gezupften Blattsalat durch die Marinade ziehen und auf einem flachen Teller anrichten. Je ein Cordon-Bleu dazulegen und das Gericht mit gerösteten Kürbiskernen und frischer Gartenkresse garnieren.