

Cordon Bleu vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln und Sour Creme



Das Cordon Bleu ist ein Gericht nach Art der hohen Kochkunst, hinter dem sich ein mit Käse und Kochschinken gefülltes Kalbsschnitzel verbirgt. In unserem Rezept füllen wir nicht die eingeschnittene Tasche eines dickeren Schnitzelstücks, sondern klappen ein Schnitzelstück mittig zusammen und verschließen die Ränder durch zusammendrücken. Auf gleiche Weise lassen sich auch Schweineschnitzel (Braumeistersteak) oder Hähnchenbrust zubereiten.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

den Backofen	auf 175 °C vorheizen.
600 g kleine Kartoffeln (Drillinge)	im kalten Wasser waschen, dann abtropfen lassen.
5 Zweige frischer Rosmarin	die Nadeln von drei Rosmarinzwegen gegen die Wuchsrichtung abstreifen und hacken.
Backpapier 2-3 EL Olivenöl 1-2 EL Meersalz oder Hagelsalz	das Backblech mit Backpapier belegen, dünn mit Olivenöl bepinseln und gleichmäßig mit gehacktem Rosmarin und dem Meersalz bestreuen.
Kartoffeln	längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen. Übrige Rosmarinzwegen darauflegen. Mit restlichem Öl beträufeln. Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei Umluft ca. 35 min backen.
200 g Kochschinken am Stück 300 g Emmentaler	in 5x5 mm große Stücke schneiden.
4 Kalbsschnitzel (jeweils ca. 140 g) Frischhaltefolie Pflanzenöl Salz, Pfeffer	abspülen und trocken tupfen. Zwischen 2 Lagen geölter Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfen dünn klopfen und leicht salzen und pfeffern.



Cordon Bleu	jeweils eine Schnitzelhälfte mit einem Viertel der Kochschinken/Emmentaler-Mischung belegen, das Schnitzel zusammenklappen, flach andrücken und die Ränder aneinanderdrücken.
80 g doppelgriffiges Mehl	in einen tiefen Teller füllen.
½ TL Fenchelsamen ½ TL Kümmel ½ TL Korinader 2 Eier	die Gewürze gemahlen mit den Eiern in einem tiefen Teller verquirlen.
100 g Weißbrotbrösel (Paniermehl)	in einen weiteren tiefen Teller füllen.
Cordon Bleu	zuerst im Mehl, dann im gewürzten Ei und zum Schluss in den Weißbrotbröseln vorsichtig wenden, ggfs. die Ränder noch einmal andrücken.
150 ml Pflanzenöl	in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Cordon Bleu bei mittlerer Hitze jeweils ca. 3 min von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Cordon Bleu Rosmarinkartoffeln 4 Zitronenspalten 250 g Sour Creme	zusammen auf einem Teller anrichten und servieren. Wer mag kann wilde Preiselbeeren dazu geben.