



Cordon bleu

MIT VICHY KAROTTE UND POMMES

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Vichy-Karotten

600 g Karotten
 1 Zwiebel
 1 EL Butter
 Zucker
 Salz
 Mineralwasser
 4 Stängel Petersilie

Pommes

1 kg Kartoffeln oder Süßkartoffeln
 Pflanzenöl zum Frittieren
 Salz, Pfeffer
 edelsüßes Paprikapulver

Cordon bleu

200 g Schnitzel vom Schwein oder Kalb
 4 Scheiben Käse
 4 Scheiben gekochter Schinken
 3 Eier
 Salz, Pfeffer
 Mehl zum Wenden
 Butterschmalz zum anbraten

WOCHEN-
HIGHLIGHT

ZUBEREITUNG

Für das Gemüse die Karotten schälen und nach Belieben in ganze oder halbe Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Mit 1 kräftigen Prise Zucker würzen. Karotten zugeben und salzen. Mit 1 Schuss Mineralwasser ablöschen und die Karotten darin bissfest kochen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, fein hacken und unterrühren. Nochmals abschmecken und bis zum Servieren warm halten.

Für die Pommes die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Balken schneiden. Waschen und gut trocken tupfen. Öl in einer Fritteuse oder – falls nicht vorhanden – in einem hohen Topf erhitzen. Um zu testen, ob das Öl zum Frittieren heiß genug ist, einen Holzlöffel hineinhalten. Bilden sich kleine Bläschen am Stiel, ist die notwendige Hitze erreicht.

Die Pommes ca. 2-3 Minuten in dem heißen Öl vorfrittieren und herausnehmen. Kurz vor dem Anrichten das Öl wieder heiß

genug werden lassen und die Pommes darin portionsweise goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen.

Für die Cordons bleus die Schweineschnitzel waschen, trockentupfen und zwischen einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen. Mit dem Boden einer Bratpfanne etwas flach klopfen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Jedes Schnitzel auf einer Hälfte mit je 1 Scheibe Käse und Schinken belegen. Andere Schnitzelhälfte darüber klappen.

Das Fleisch in Mehl wenden, überschüssiges Mehl etwas abklopfen, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in Semmelbröseln panieren. Das Fleisch sollte vollständig von der Panade überzogen sein. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 6–8 Minuten braten. Sobald die Panade goldgelb ist, sollte auch das Fleisch gar sein.