

Gasthof Kreuz Frastanz

Cordon bleu nach Art des Hauses

Zutaten für 4 Personen:

4 Schnitzel im Schmetterlingsschnitt von der Kalbsrückenrose (oder von der Schweinskarreerose – ist wesentlich günstiger)
200 gr. Magertopfen
200 gr. Schafkäse
frische Gartenkräuter wie Petersil, Schnittlauch, Majoran Thymian usw.
oder auch Ruccola oder Kresse
Salz Pfeffer und Fleischwürze

2- 3 Eier
etwas Milch
Mehl
Bäckerbrösel

Geschmacksneutrales Öl (Sonnenblumen-, Maiskeim- oder Erdnussöl)
etwas Butter

Zitronenscheibe
Preiselbeeren

Zubereitung:

Schnitzel von der Rose schneiden. Dabei die erste Scheiben nicht ganz durchschneiden. Erst beim zweiten Schnitt ganz durchschneiden, dann lässt sich das Schnitzel wie ein Schmetterling auseinander klappen. Das Schnitzel auseinandergeklappt in einen Plastikbeutel (Tiefkühlbeutel – diesen auf zwei Seiten aufschneiden, dann kann man ihn auf- und wieder zuklappen) legen und mit der flachen Seite des Schnitzelklopfers plattieren. Dadurch lässt sich das Fleisch besser austreiben.

Schafkäse in eine Schüssel geben und mit einem Löffel zerdrücken, Topfen und Kräuter dazugeben und vermengen. Nicht würzen oder salzen, da der Schafkäse genug Würze mitbringt.

Schnitzel nur auf einer Seite würzen, umdrehen und auf der ungewürzten Seite mit der Schafkäse – Topfenmasse füllen. Schnitzel zusammenlegen und am Rand gut zusammendrücken. Eier mit etwas Milch verquirlen.

Die Cordon´s durchs Mehl ziehen, durch die Eier ziehen (dabei darauf achten dass das Cordon überall mit Ei behaftet ist) und in die Brösel legen und wenden. Dabei die Brösel nur leicht andrücken, da sonst die Panier nicht gut aufgehen kann.

Pfanne mit Öl auf ca. 170° erhitzen, die Cordon´s einlegen und auf beiden Seiten goldgelb backen. (Dabei sollte das Cordon nur einmal gewendet werden, den beim öfteren hin- und herwenden saug sich die Panier mit Öl an). Cordon´s aus der Pfanne nehmen auf ein mit Küchencrep belegtes Blech legen mit Butterflocken belegen und im Rohr mit der Grillfunktion kurz überkrusten lassen.

Auf Teller anrichten mit Zitrone und Preiselbeeren garnieren

Als Beilage: Blattsalat, Petersilkartoffeln, Butterreis, Risotto