

Wild Cordon Bleu



Zutaten Zubereitung:

für 4 Personen

Für die Cordon Bleus

4 Hirschkalbsschnitzel ca. 2 cm

4 Scheiben Almwiesenkäse

4 Scheiben gekochten Schinken

150 g Semmelbrösel

80 g Kürbiskerne

80 g glattes Mehl

2 Eier

Butterschmalz zum Anbraten

Salz, Pfeffer

Für die gedünsteten Karotten

1 Bund Karotten

1 TL Zucker

Almbutter

Salz, Pfeffer

Für die Thymiankartoffeln

800 g festkochende Kartoffeln

3 TL Thymian getrocknet

Salz, Pfeffer

Sonnenblumenöl zum Anbraten

1. Für die Panade die Kürbiskerne grob hacken und mit den Semmelbrösel vermischen.
2. Die Bröselmischung, sowie das Mehl in je einen großen, tiefen Teller geben.
3. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und ebenfalls in einen großen, tiefen Teller geben.
4. Die Schnitzel trocken tupfen und mit einem Fleischklopfer vorsichtig plattieren. Anschließend salzen und pfeffern. Eine Hälfte der Schnitzel mit je einer Scheibe Almwiesenkäse und einer Scheibe Schinken belegen.
5. Das Schnitzel zusammenklappen und gegebenenfalls die beiden Enden mit einem Zahnstocher fixieren.
6. Die Fleischtaschen im Mehl wenden und abklopfen. Danach durch die Eier ziehen, abtropfen lassen und in der Bröselmischung wenden. Die Panade gut andrücken.
7. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Diese in einer Schüssel mit Thymian, Salz und Pfeffer vermischen. Nun das Öl fingerdick in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin knusprig braten.
8. Die Karotten putzen und schälen. Dabei ein kleines Stück vom Grün übriglassen.
9. Die Almbutter in einem Topf schmelzen und die Karotten darin andünsten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Wasser ablöschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 10 min dünsten.
10. Während die Kartoffeln und die Karotten garen, das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.
11. Die Cordon Bleus bei mittlerer Hitze für ca. 8 - 10 Minuten braten und dabei einmal wenden. Thymiankartoffeln, Karotten und die Cordon Bleus auf einem Teller anrichten und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!