

Cordon Bleu mit Bratkartoffel-Endiviensalat

Zutaten Cordon Bleu

- 500 g Kalbsrücken
- 4 Scheiben roher Schinken
- 4 Scheiben Camembert (ca. 120g Camembert) – alternativ: Ziegenweichkäse
- Paniermehl
- Butter
- 3 Eier



Zutaten Bratkartoffel – Endiviensalat

- ca. 500 g vorgekochte kleine Kartoffeln (Bratlinge/ Drillinge)
- 1 Endiviensalat
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Senf
- Etwas Öl und Balsamico Essig

Zubereitung Cordon Bleu

- Schneiden Sie den Kalbsrücken in zwei bis drei fingerbreite Stücke. Schneiden Sie nun mit einem geraden, mittigen Schnitt eine Tasche in das Fleisch. Achten Sie darauf, dass Sie das Fleisch dabei nicht aus Versehen teilen. Klappen Sie die beiden Hälften nun auf. Das Bild erinnert an einen Schmetterling, weswegen man diesen Schnitt auch Schmetterlingsschnitt nennt.
- Nun muss das Fleisch plattiert werden. Damit das Fleisch nicht reißt, legen Sie das Fleisch zwischen ein gefaltetes Pergamentpapier. Nun können Sie das Fleisch mit einem Topfboden oder einem sogenannten Plattiereisen bearbeiten.
- Salzen Sie nun die geöffnete, platte Tasche. Lege Sie eine Schinkenscheibe auf die gesalzene Fleischoberfläche.
- Schneiden Sie den Camembert vorsichtig in Scheiben. Legen Sie eine Scheibe Camembert auf den Schinken in der geöffneten Tasche.
- Die beiden Seiten der Tasche eng aufeinanderdrücken und dann die Fleischtasche gut verschließen.
- Nun kann das Cordon-Bleu paniert werden. Hierfür drei Schalen bereitstellen: Eine füllen Sie mit Mehl, in die zweite geben Sie drei verquirlte Eier und in die dritte Papiermehl.

- Wenden Sie die Tasche zunächst in Mehl. Danach das Cordon-Bleu vorsichtig in die Ei-Masse tauchen. Achten Sie darauf, dass sich die Tasche nicht öffnet oder Ihnen nicht aus der Hand rutscht.
- Legen Sie nun die Tasche in die Schüssel mit Paniermehl und schütteln Sie diese, sodass sich das Paniermehl sachte auf dem Fleisch verteilt. Bestreuen Sie das Fleisch zudem mit dem Paniermehl. Drücken Sie das Fleisch auf keinen Fall fest in das Paniermehl, denn dabei könnte es zu platt werden.
- Geben Sie nun Butter und Öl in eine Pfanne und legen Sie die panierten Taschen hinein. Braten Sie das Fleisch bei mittlerer Stufe an. Die Panade sollte gold-gelb werden und nicht anbrennen.

Zubereitung Bratkartoffelsalat

- Halbieren Sie die vorgekochten Kartoffeln. Die Schale müssen Sie nicht entfernen. Geben Sie die Kartoffelhälften in eine Pfanne mit heißem Öl.
- Während Sie Kartoffeln anbraten, können Sie die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Geben Sie die feinen Würfel nun zu den Kartoffeln und pfeffern Sie beides in der Pfanne.
- Stellen Sie die Pfanne aus, sobald die Zwiebeln glasig sind. Die Pfanne muss nun kurz abkühlen, damit der Salat, der gleich dazu kommt, nicht verbrennt. Löschen Sie mit einem Schuss Balsamico Essig, Öl und einem Esslöffel Senf ab.
- Waschen Sie den Salat und die Petersilie. Schneiden Sie die Salatblätter in dünne Streifen und hacken Sie die Petersilie klein.
- Geben Sie nun den Salatstreifen und die gehackte Petersilie in die warme Pfanne und erhitzen alles kurz auf niedriger Stufe.
- Sobald die Salatblätter ein wenig durchgegart sind, können Sie den warmen Bratkartoffelsalat auf einem Teller neben dem knusprigen Cordon-Bleu anrichten.

Obazda

Zutaten

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ½ rote Paprika
- 100 g Harzer Käse
- 100 g Frischkäse
- 100 g Hüttenkäse
- 100 g Camembert
- Kümmel (gemahlen)
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Geben Sie den Frischkäse und den Hüttenkäse in eine Schüssel.
- Waschen Sie die Frühlingszwiebeln und die Paprika. Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in kleine Stücke und die Paprikawürfel in kleine Würfel. Geben Sie beides in die Schüssel mit dem Käse.
- Fügen Sie ca. einen Teelöffel Paprikapulver und eine Prise gemahlene Kümmel hinzu.
- Verrühren Sie nun die Masse gleichmäßig.
- Schneiden Sie nun den festen Harzer Käse in kleine Stifte. Der Camembert sollte nicht zu fein geschnitten werden. Damit sowohl Rinde als auch weiches Innere erhalten bleiben, empfiehlt es sich, den Käse in kleine Ecken oder Würfel zu teilen.
- Heben Sie den Käse vorsichtig unter.
- Anschließend schmecken Sie den Obazda mit Salz und Pfeffer ab. Sollte Ihnen der Obazda zu mild sein, können Sie mit Paprika und Kümmel nachwürzen.

Ein Rezept mit Weichkäse von Björn Freitag

Obazda

Zutaten

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ½ rote Paprika
- 100 g Harzer Käse
- 100 g Frischkäse
- 100 g Hüttenkäse
- 100 g Camembert
- Kümmel (gemahlen)
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Geben Sie den Frischkäse und den Hüttenkäse in eine Schüssel.
- Waschen Sie die Frühlingszwiebeln und die Paprika. Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in kleine Stücke und die Paprikawürfel in kleine Würfel. Geben Sie beides in die Schüssel mit dem Käse.
- Fügen Sie ca. einen Teelöffel Paprikapulver und eine Prise gemahlene Kümmel hinzu.
- Verrühren Sie nun die Masse gleichmäßig.
- Schneiden Sie nun den festen Harzer Käse in kleine Stifte. Der Camembert sollte nicht zu fein geschnitten werden. Damit sowohl Rinde als auch weiches Innere erhalten bleiben, empfiehlt es sich, den Käse in kleine Ecken oder Würfel zu teilen.
- Heben Sie den Käse vorsichtig unter.
- Anschließend schmecken Sie den Obazda mit Salz und Pfeffer ab. Sollte Ihnen der Obazda zu mild sein, können Sie mit Paprika und Kümmel nachwürzen.