

Der Bachmeier ★ Cordon bleu

Das Cordon bleu ist ein Klassiker, der leider ein wenig in Vergessenheit geraten ist. Das Original wird aus Kalbfleisch zubereitet, es gibt aber auch Varianten mit Schwein oder Pute und (leider) auch mit Schmelzkäse... Hier das Rezept, wie ich das Cordon bleu zubereite:



Das Geheimnis der feinen Rolle

Zuerst klopfe ich das Fleisch zwischen einer festen Frischhaltefolie so dünn, bis es fast zwei Handflächen groß ist. Das geht am besten mit einem Plattiereisen, aber auch mit einem Fleischklopper. Die gezahnte Seite sollten Sie nicht verwenden, die zerstört die Fleischfasern. Ich würze das Fleisch mit Salz und Pfeffer. Dann rolle ich zuerst den Käse in den Schinken und diese Wurst schließlich in das Fleisch – es sollte aussehen wie eine Roulade. Wenn die Rolle nicht hält, können Sie diese auch mit einem Zahnstocher fixieren.

Nun verühre ich das Eigelb in einer Schüssel mit der Sahne, richte je einen Teller mit Mehl sowie Paniermehl her und erhitze das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne. Die Fleischrolle lege ich jetzt zuerst in das Mehl, be-

stäube sie rundherum und schüttele überschüssiges Mehl ab. Anschließend wende ich das Fleisch in der Ei-Sahne und gebe es sofort in das Paniermehl, in dem ich es wälze und die Brösel nur ganz leicht andrücke. Jetzt heißt es ab in die Pfanne! Dabei schwenke ich die Pfanne und drehe das Fleisch, so dass es gleichmäßig gart. Wenn es beginnt, Farbe anzunehmen, gebe ich die kalte Butter dazu und schwenke die Pfanne weiter, bis die Kruste schön knusprig ist. Das fertige Cordon bleu auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann erst aufschneiden und servieren.

Die Kartoffeln schneide ich in feine Scheiben, erhitze in einer beschichteten Pfanne das Butterschmalz und brate sie darin an. Nach ein paar Minuten salze ich und würze mit Kümmel sowie Pfeffer. Wenn die Kartoffeln Farbe angenommen haben, gebe ich die Lauchzwiebelröllchen sowie die kalte Butter zu den Kartoffeln und brate alles in wenigen Minuten fertig.

An Guadn Wünscht Ihr

Herr Jörg Rafner



Cordon bleu

Für 2 Personen

200 g Kalbsrücken oder Schnitzel aus der Oberschale
1 Scheibe gekochter Schinken
30 g Gruyère Käse (ersatzweise mittelkräftiger Bergkäse)
2 EL Paniermehl (am besten österreichisches)
2 EL Mehl, 1 Eigelb
1 TL Sahne
2 große EL Butterschmalz
40 g kalte Butter

Röstkartoffeln

Für 2 Personen

400 g vorgekochte, festkochende Kartoffeln (am liebsten Linda vom Vortag)
2 EL Butterschmalz
1 EL kalte Butter
1 Lauchzwiebel, in Röllchen geschnitten
Salz, Pfeffer
gemahlener Kümmel