

Cordon bleu mit Greyerzer, Knoblauch und Nüssen

Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 1000 kcal

Eiweiss: 57 g

Fett: 61 g

Kohlenhydrate: 56 g



Zutaten für 4 Portionen

4	Kalbsschnitzel für Cordons bleus à 120 g
2 EL	grober Senf
	Salz
	Pfeffer
2	Eier
100 g	Weissmehl
200 g	Paniermehl
2 dl	Öl, z. B. Erdnussöl
120 g	Butter

Füllung

50 g	Baumnüsse
4	Knoblauchzehen
200 g	Greyerzer
0.5 Bund	Kräuter, z. B. Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Füllung Nüsse grob hacken. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Käse dünn tranchieren. Kräuter hacken. Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder in einem Tiefkühlbeutel flach klopfen. Schnitzel mit Senf bestreichen. Füllung auf die Schnitzel verteilen. Schnitzel zusammenklappen. Ränder gut aneinanderdrücken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eier in einem Suppenteller verquirlen. Mehl und Paniermehl separat in Suppentellern bereitstellen. Schnitzel zuerst beidseitig im Mehl wenden. Darauf achten, dass keine Stelle frei bleibt. Den Rand nochmals zusammendrücken. Schnitzel durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.
3. Öl und Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Cordons bleus unter zeitweiligem Wenden langsam je nach Dicke ca. 10 Minuten braten. Sobald die Panade goldbraun ist und ein bisschen Füllung herausquillt, aus der Pfanne heben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.