

Kalbs Cordon bleu mit Country Fries



Zubereitung

1. Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für die Füllung je eine Käse- auf eine Schinkenscheibe legen und kompakte Päckchen formen.
3. Plätzli einzeln in einen Gefrierbeutel legen. Dann mit einer Pfanne klopfen und streichen, bis sie 2-3 mm dick sind.
4. Plätzli so mit Schinken-Käse-Päckli belegen, dass jeweils ungefähr die Hälfte des Plätzlis frei bleibt. Cordon bleu schliessen und den Rand gut andrücken.
5. **Panierstrasse vorbereiten:** Mehl, Eier und Paniermehl jeweils in einen Teller geben. Vor dem Panieren die Cordonsbleus mit Salz und Pfeffer würzen.
6. **Cordons bleus einzeln panieren:** Zuerst im Mehl wenden und abklopfen, dann komplett ins Eierbad tauchen und schliesslich mit dem Paniermehl gut zudecken und andrücken.
7. **Country Fries:** Kartoffeln gut waschen und mit der Schale in Schnitze schneiden. In einer Schüssel mit Öl, Salz und Pfeffer gut mischen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen 20 - 30 Minuten garen.
8. Pfanne mit der Bratbutter auf mittlere Stufe erhitzen. Wenn die Butter heiss und flüssig ist, Cordons bleus hineinlegen. Der Pfannenboden muss überall gut mit Butter bedeckt sein.
9. Cordons bleus nach ca. 3 Minuten wenden und weitere 3 Minuten anbraten, bis sie rundum schön goldbraun sind.
10. Die fertigen Cordons bleus für ca. 5 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen geben.
11. Beim Anrichten etwas Zitronensaft über die Cordon bleus träufeln und mit den Country Fries servieren.

Zutaten Cordon bleu

4	Kalbsplätzli
4 Scheiben	Hinterschinken
4 Scheiben	Gruyère (je 20g)
70g	Weissmehl
3	Eier, verquirlt
80g	Paniermehl
100g	Bratbutter
4	Zitronenschnitze
	Salz und Pfeffer

Zutaten Country Fries

600 g	Kartoffeln
3 EL	Öl
	Salz und Pfeffer