

KW 19 /2021

**Cordon bleu vom Schweinerücken,
Stangenspargel mit Sc. Hollandaise
und Macairekartoffeln**

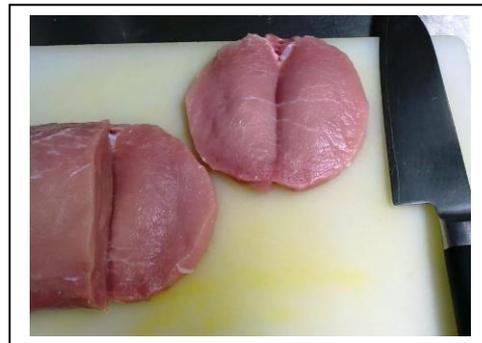
Cordon bleu ist Französisch und bedeutet übersetzt „blaues Band“. Tatsächlich führt die erste Spur nach Frankreich zu einem blauen Band. Das Cordon bleu galt dort seit dem 16. Jahrhundert als Auszeichnung für Personen, die Frankreich ehrenvoll zur Seite standen

Rezeptur für 4 Personen

Cordon bleu:

4 Schnitzel á 150g

Wir scheiden eine Fleischtasche,(Schmetterlingsschnitt) Plattieren (klopfen) und würzen mit Salz und Pfeffer.



4 Scheiben Kochschinken
Scheiben Käse (Edamer)



Füllung

200 Mehl
3 Vollei mit 100 ml Sahne
300 g Semmelbrösel



Zutaten > Panade

Die Tasche auf einer Hälfte mit Kochschinken und Käse, und panieren in folgender Reihenfolge.

1. Mehl
2. Vollei mit etwas Sahne verrührt
3. Panierbrot

Die Panade gut festdrücken und die Cordon bleu nicht übereinanderlegen.

Das Cordon bleu braten wir in der Pfanne in Öl oder Bratfett goldgelb an (beidseitig).

Macairekartoffeln (Pommes Macaire):

800 g Kartoffeln mehligkochende Sorte) > schälen, in einem leichten Salzwasser kochen, nach dem Kochen das Kochwasser abgießen.
Mit dem Spätzledrucker in eine Schüssel drücken.

3 Eigelb	}	> zufügen, vermischen
Salz		
Muskat		
Gehackte Petersilie		

Wenn die Kartoffelmasse zu dünn wird, etwas Mehl oder Kartoffelstärke zugeben.

Walzen von 4 cm Durchmesser auf einer bemehlten Arbeitsfläche formen,
Scheiben mit 1,5 cm abschneiden;
In einer Pfanne mit Öl oder Bratfett bei mäßiger Hitze goldgelbe Farbe nehmen lassen.



Mit der Holländischen Soße und der Spargelzubereitung verfahren wir so wie auf den Rezeptblatt aus der Kalenderwoche 18 und dann hoffentlich in der Schulküche.