

Cordon Bleu mit Kräutersoße

Zutaten für die Kräutersoße (für 4 Personen):

- 4 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Dill
- 0,5 Bund Rucola
- 1 Beet Kresse
- 400 g Schmand
- 250 g (1% Fettanteil) Magerjoghurt
- 4 hartgekochte Eier
- 3 EL Walnussöl
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone

Rucola und Kräuter waschen und trocknen. Mit Stielen auf ein Holzbrett legen und mit einem Messer fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Hartgekochte Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eigelb in eine Schüssel geben und gut mit dem Senf und den Ölen vermengen. Joghurt und Schmand hinzufügen und alles zu einer glatten Creme verrühren. Kräuter und Frühlingszwiebeln dazugeben und die Soße mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas -abrieb abschmecken. Zum Schluss das Eiweiß würfeln und unterheben.

Zutaten für die Schnitzel:

- 4 dicke Scheiben (à 150-180 g) Kalbsschnitzel
- 4 Scheiben Hartkäse
- 4 Scheiben Kochschinken
- Salz
- Pfeffer
- 0,5 Tasse Mehl
- 3 Eier
- 100 g Panko
- alternativ: Semmelbrösel
- Butterschmalz
- Olivenöl

Schnitzel einschneiden, sodass eine tiefe Tasche entsteht. Innen und außen salzen und pfeffern. Käse (z.B. Emmentaler, mittelalten Gouda oder Husumer Deichkäse) und Kochschinken in die Taschen füllen und die Schnitzel mit Rouladen-Nadeln oder Holzspießen verschließen.

Mehl, Eier und Panko in separate Schüsseln geben. Die Eier gut verquirlen. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Anschließend in Ei und zum Schluss in den Bröseln wenden. Butterschmalz und Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Schnitzel hineingeben und bei mittlerer Temperatur mindestens 6 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten. Dabei ständig mit dem Bratfett beträufeln.

Die Schnitzel auf Küchenkrepp entfetten und mit der Soße servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 05.05.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen