



Fotos: Jannik Hennefarth

CORDON BLEU VOM FRISCHLING

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH

*mit knusprigen
Bratkartoffeln*

ZUTATEN

- › Ober- und/oder Unterschale vom Frischling
- › Lauchzwiebeln
- › Obatzter
- › Kleine Knabber-Brezeln
- › Roh- oder Kochschinken
- › 3 Eier
- › Mehl
- › Salz und Pfeffer
- › Öl

FÜR DIE BRAT-KARTOFFELN

- › 500 g Kartoffeln
- › Schinkenwürfel
- › Zwiebeln
- › Salz und Pfeffer
- › Öl

ZUBEREITUNG

- › Kartoffeln schälen, kochen und in Scheiben schneiden. Alternativ: Schälen und in Scheiben schneiden – anschließend aber wässern, um den Kartoffelscheiben die Stärke zu entziehen.
- › Drei Hand voll Knabber-Brezeln in eine Plastiktüte füllen und mit dem Plattiereisen zu einer groben Panade zerkleinern.
- › Eine Schüssel mit Mehl befüllen und Salz und Pfeffer untermengen. Eine zweite Schüssel mit den Eiern füllen und verquirlen sowie eine dritte Schüssel mit der selbstgemachten Panade befüllen.
- › Mit dem Schmetterlingschnitt Schnitzelrohlinge aus den Fleischstücken schneiden. Im Anschluss plattieren – NICHT zerklopfen.
- › Öl in einem Topf erhitzen. Die Cordons bleus auf einer Seite mit Obatzter bestreichen, Frühlingslauch kleinschneiden, ebenfalls darauflegen und etwas Schinken einarbeiten. Anschließend zuklappen. Cordons bleus panieren und goldgelb ausbacken.
- › Währenddessen die Kartoffelscheiben in einer Pfanne goldbraun braten und nach 6 Minuten mit den Schinkenwürfeln und Zwiebelringen weiter anbraten.

Guten Appetit!