

Cordon Bleu mit Sauce Hollandaise

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



glücklich und zufrieden macht: knusprig ausgebackenes Schnitzel, eine cremige Käsefüllung und eine herrlich luftige Sauce. Fehlt nur noch mein absolutes Lieblingsgemüse im Frühling – **grüner Spargel!**

Natürlich heißt das nicht, dass Klassiker nicht manchmal auch ein kleines Makeover vertragen können. Deshalb gibt es mein Cordon Bleu heute im Stick-Format. Aber wahre Cordon-Bleu-Fans wissen, alles steht und fällt mit der perfekt **knusprigen Hülle** und dem gleichzeitig **saftigen Kern**. In diesen Brutzel-Spezialfällen vertraue ich voll und ganz auf meine Gusseisen Bratpfanne: Erst heizt sie deinen gefüllten Schnitzeln ordentlich ein, dann gart sie die Fleisch-Sticks dank der Hitzespeicherung entspannt zu Ende, während dein Herd schon aus ist.

Was ist dein Geheimnis für das weltbeste Cordon Bleu?

- 1 -

Für das Cordon Bleu Käse hobeln und Schinken in feine Streifen schneiden. Schnitzel plattieren und in zwei kleinere Stücke schneiden. Mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schinken und Käse belegen. Zum Aufrollen seitliche Enden der Schnitzel nach innen einklappen und Fleisch aufrollen, sodass kleine Cordon-Bleu-Sticks entstehen.

- 2 -

Zum Panieren Fleisch zunächst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und zuletzt in Pankomehl wälzen. Butterschmalz in einer Gusseisenpfanne erhitzen. Cordon-Bleu-Sticks mit der Rollkante nach unten hineinlegen und 2-3 Minuten goldbraun anbraten, dabei gelegentlich wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, Pfanne leicht ausputzen und Cordon Bleu im Ofen warm halten.

- 3 -

Zutaten für 4 Portionen

Für das Cordon Bleu

4 Schweineschnitzel aus der Hüfte
80 g Bergkäse
3 Scheiben Kochschinken
200 g Weizenmehl Type 550
350 g Pankomehl
3 Esslöffel Senf
2 Eier
6 Esslöffel Butterschmalz

Für die Sauce Hollandaise

Zum Rezept

Für den Spargel

1 Bund grüner Spargel
2 Esslöffel Rapsöl
1/2 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Gusseisen Bratpfanne

Heute habe ich gleich zwei Beweise, weshalb richtige Klassiker einfach ungeschlagen sind: **Cordon Bleu mit Sauce Hollandaise**. Sie vereinen einfach alles, was

Cordon Bleu mit Sauce Hollandaise

Für die **Sauce Hollandaise** alle Zutaten nach Rezept zu einer cremigen Sauce verarbeiten. Dafür benötigst du etwa 30 Minuten.

- 4 -

Für den **Spargel** grüne Spargelstangen putzen und ggf. holzige Enden abschneiden. Rapsöl in der zuvor verwendeten Gusseisen Bratpfanne erhitzen und Spargelstangen darin ca. 5 Minuten scharf anbraten. Zitronensaft auspressen. Spargel mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

- 5 -

Cordon-Bleu-Sticks mit grünem Spargel servieren und Sauce Hollandaise garnieren.