

**Rainer Klutsch
Cordon bleu mit Brennessel-Spinat****Mittwoch, 17. März 2021
Rezept für 4 Personen****Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche****Zutaten:****Für den Brennesselspinat**

80 g	Butter
800 g	zarte Brennessel-Triebe
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Für das Cordon bleu

4 EL	Mehl
250 g	Semmelbrösel, fein gesiebt
2	Eier
4	doppelte Schweineschnitzel aus der Oberschale à 180 g
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
125 g	gekochter Schinken, in Scheiben geschnitten
125 g	Bergkäse, in Scheiben geschnitten
100 g	Butterschmalz
1	Zitrone

Zubereitung:

1. Für den Brennesselspinat die Butter in einem Topf erhitzen und klären.
2. Brennesseltriebe verlesen, abspülen und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.
3. Für das Cordon bleu jeweils in einen tiefen Teller das Mehl, Semmelbrösel und verquirlte Eier geben.
4. Die Schnitzel waagrecht einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Käse füllen und fest zusammendrücken. Dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.
6. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen.
7. Die gefüllten Schnitzel darin bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. 3 Minuten).
8. Die blanchierten Brennesseltriebe mit einem Stabmixer zerkleinern. Etwas Salz, Pfeffer und geklärte Butter zu dem Püree geben und nochmals alles fein pürieren. In einem Topf das Püree kurz erwärmen.
9. Cordon bleu anrichten, nach Wunsch mit Zitronenspalten garnieren. Dazu das Brennesselpüree reichen.

**Pro Portion: 790 kcal / 3310 kJ
24 g Kohlenhydrate, 77 g Eiweiß, 43 g Fett**

