

## Rainer Klutsch Cordon bleu mit Feldsalat

Dienstag, 7. Dezember 2021  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Heimatküche, Feine Küche

### Zutaten:

Für den Salat:

150 g	Feldsalat
½ Bund	Schnittlauch
1 TL	Honig
1 TL	Senf
2 EL	Essig
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Walnussöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Für das Cordon bleu

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



### Zubereitung:

1. Den Feldsalat putzen, gründlich kalt spülen, sodass aller Sand entfernt wird. Feldsalat trocken schleudern.
2. Für das Cordon bleu die Schnitzel waagrecht einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen, überklappen und die Ränder fest zusammendrücken.
4. Fleischscheiben dann im Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.
5. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die gefüllten Schnitzel darin bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. 3 Minuten).
6. In der für den Salat den Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
7. Fürs Dressing Honig, Senf, Essig und die beiden Öle verrühren. Schnittlauch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Kurz vor dem Servieren den Feldsalat mit dem Dressing vermischen.
9. Die Zitrone heiß abwaschen und in Spalten schneiden.
10. Cordon bleu anrichten, nach Wunsch mit Zitronenspalten garnieren. Den Salat dazu reichen.

Pro Portion: 785 kcal/ 3270 kJ  
25 g Kohlenhydrate, 67 g Eiweiß, 47 g Fett