



Cordon bleu "Bella Italia"

Das Cordon bleu gehört nicht wirklich zur italienischen Küchentradition. Doch im Sinne einer länderübergreifenden Küchenkultur darf dieses typisch schweizerische Gericht auch mal mit fremden Namen schmücken, wenn die Füllung nicht einfach aus Schinken und Alpkäse besteht, sondern aus Mortadella und zart schmelzendem Provolone und das Cordon bleu nicht mit Ketchup, sondern an einer feinen Tomatensauce aus Passata di Pomodoro, gewürzt mit Basilikum-Pesto, angerichtet wird.

Das Kalbsschnitzel lässt man sich am besten vom Metzger zuschneiden. Er wird das Kalbschnitzel im Schmetterlingsschnitt schneiden. Er schneidet zwei Schnitzel die nicht ganz von einander getrennt sind und faltet sie auseinander. Auf Wunsch treibt er das doppelte Schnitzel durch den "Steaker", dabei wird das Fleisch mit kleinen Klingen angeritzt. So vorbereitet klopft er es ganz schön flach.

Zutaten

- 1 Kalbsschnitzel im Schmetterlingsschnitt
(ca. 140g)
- 2 dünne Scheiben Mortadella
- 30g milder Provolone
- 1 Ei
- Paniermehl
- Mehl
- Salz und Pfeffer
- 2 Zahnstocher
- Bratbutter

Sauce:

- 1dl Passata di Pomodoro
- 1Tl Pesto genovese
- 1-2 Prisen Zucker

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kalbschnitzel flach auslegen. Mortadella etwas "verschrumpfelt" darauf legen. Provolone zu einem dünnen Stück, das etwas kleiner ist als die Hälfte des Schnitzels, schneiden. Einseitig auf die Mortadella legen. Schnitzel zuklappen und mit Zahnstochern verschliessen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Cordon bleu beidseitig mit Mehl bestäuben. Ei in einen flachen Teller aufschlagen und verquirlen. Paniermehl in einen zweiten Teller streuen. Das Cordon bleu zuerst im Ei, danach im Paniermehl wenden. Ein paar Minuten ruhen lassen, damit sich Ei und Paniermehl verbinden.

Cordon bleu in reichlich Bratbutter auf jeder Seite ca. 8 Minuten gemächlich bräteln lassen. Nach dem Wenden für ca. 2-3 Minuten einen Deckel aufsetzen, damit das Cordon bleu gut durchgart. Cordon bleu beim Anrichten nach Belieben mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Sauce:

Passata und Pesto zusammen erhitzen und etwas köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.









