



## Tablier de sapeur - Panierte Kutteln

Der französische Offizier Boniface de Castellane wurde 1852 unter Napoleon III. zum Militärgouverneur von Lyon ernannt. Er war ein Feinschmecker und als Kuttel-Liebhaber bekannt. Das traditionelle Lyoner Gericht hiess ursprünglich "Tablier de Gnafron", das bedeutet "Schürze des Gnafron". Gnafron war eine bekannte Marionettenfigur. Der Offizier de Castellane benannte das Gericht zu Ehren der tapfern Soldaten (Sapeure), die die Schützengräben in Richtung des Feindes ausheben mussten und sich dabei mit dicken Lederschürzen zu schützen versuchten, in "tablier de sapeur" um. Kulinarisch sind Tablies ganz einfach Kutteln, die wie ein paniertes Schnitzel in der Pfanne gebraten werden.

Die Kuttelstücke werden vorab mit Weisswein mariniert, oder, wenn sie noch etwas zu fest ist, in einem Sud aus Weisswein und Bouillon nachgekocht. Danach werden sie paniert und gebraten. Dazu wird traditionsgemäss eine Sauce auf Mayonaisebasis (Sauce gribiche) serviert. Etwas leichter ist eine Vinaigrette, die genauso gut dazu passt. Als Beilage passen Salat und Brot oder Salzkartoffeln sehr gut.

### Zutaten (1 Portion)

200g Kuttel in 2-3 Stücken  
1dl Weisswein  
1,5dl kräftige Hühnerbouillon  
1 Ei  
Mehl, Paniermehl  
Bratbutter

### Vinaigrette:

2El Sonnenblumenöl  
1El weisser Balsamico  
1Tl Dijon-Senf  
1Tl Zitronensaft

1 hartgekochtes Ei  
1 kleine Essiggurke  
1El Kapern  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Zuerst die Vinaigrette zubereiten, damit sie etwas ziehen kann.

Sonnenblumenöl, Balsamico und Senf verquirlen. Ei und Essigurke würfeln, zusammen mit den Kapern unter die Sauce mischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bouillon und Weisswein aufkochen, Kuttelstücke zugeben und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Die Kuttel sollte recht weich sein und auf Fingerdruck leicht nachgeben. Kuttel in ein Sieb geben, gut austropfen und auskühlen lassen.

Ei in einem flachen Teller verquirlen, Paniermehl auf einen zweiten Teller streuen. Kuttelstücke beidseitig mit Mehl bestäuben, durch das Ei ziehen und im Paniermehl wenden.

Reichlich Bratbutter in einer weiten Bratpfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Kuttelstücke zugeben, sie sollten nicht zu stark, aber lebhaft brutzeln. Auf jeder Seite ca. 5 Minuten bräteln lassen, bis die Panade goldbraun ist. Bei einer grösseren Anzahl "Tablier de sapeur" können diese nacheinander gebraten und im Ofen bei 50° warmgehalten werden.





