



Tessiner Cordon bleu mit Gorgonzola

In vielen Schweizer Restaurants hat das Cordon bleu einen festen Platz auf der Speisekarte, oft wird es in verschiedenen, manchmal bis zu zehn Varianten angeboten. Die Würzigste davon ist meist das Cordon bleu nach Tessiner Art, gefüllt mit Gorgonzola und Coppa (oder Rohschinken). Fleisch vom Kalbseckstück (Bäggli) ist besonders gut für das Cordon bleu geeignet, es lässt sich gut dünn schneiden und ist sehr zart. Es wird im Schmetterlingsschnitt tranchiert (zwei Tranchen, die nicht ganz durchgeschnitten werden), dann aufgeklappt und flachgeklopft. Auf Wunsch macht das jeder Metzger.

Dazu Pommes frites, wie in Restaurants oft dazu serviert, oder, mindestens so gut passend und vielleicht sogar etwas origineller: Pasta, Spaghetti oder Linguine, an einer leichten Tomatensauce.

Zutaten

- 1 Kalbsschnitzel, ca. 120g
im Schmetterlingsschnitt
- 20g Coppa, dünn geschnitten
- 40g Gorgonzola
- 1 Ei
- Mehl
- Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- 2 Zahnstocher
- Bratbutter

Zubereitung

Kalbsschnitzel auf einen Teller legen, eine Hälfte mit Coppa belegen. Gorgonzola zu ca. 3-4mm dicken Scheiben schneiden und auf die Coppa legen. Schnitzel

zusammenklappen und mit zwei Zahnstochern fixieren.

Cordon bleu beidseitig salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Zuerst im verklopften Ei, dann im Paniermehl wenden.

Cordon bleu in reichlich Bratbutter beidseitig je ca. 4 Minuten bei mässiger Hitze braten. Sobald der Käse auszufließen beginnt ist das Cordon bleu gar.





