

Küsus & Tinus Cordonbleu uf Längebärgerart

Zutaten für 4 Personen

2 kleine Schweinefilet (je ca. 300g)
100 g Serranoschinken
150 g Gantrischkäse extra rezent
(aus der Käserei Bütschel)
100 g Dörrtomaten
600 g frische Kartoffeln
Kartoffelgewürz
Salz, Pfeffer
Mehl
2 Eier
Paniermehl



Zubereitung

Die Schweinefilets der Länge nach vorsichtig einschneiden (nicht ganz durchschneiden), aufrollen und wieder einschneiden...! Die Filets flachklopfen (max. 1 cm dick) und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse und die Tomaten in Scheiben schneiden.

Die Filet mit dem Serrano-Schinken und dem Käse belegen, verschliessen und den Rand andrücken (ev. mit Zahnstocher fixieren).

Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. Die Filet mit Mehl bestäuben, beidseitig durch die Eimasse ziehen und im Paniermehl wenden.

Die Cordonbleu ca. 1 - 1 ½ Stunden ruhen lassen (versigelt die Cordonbleu, so dass beim Braten der Käse nicht ausläuft).

Die Kartoffeln der Länge nach halbieren. Das Kartoffelgewürz mit 2-3 Esslöffel Olivenöl in einer Schüssel mischen. Die Kartoffeln in die Schüssel geben und gut mit der Würzmischung marinieren. Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei rund 220°C während 20 Minuten goldbraun backen.

Die Cordonbleu in der Bratpfanne bei kleiner Hitze während ca. 15-20 Minuten braten. Cordonbleu halbieren und zusammen mit den Kartoffeln und der Gemüsebeilage anrichten.