

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

CORDON BLEU

mit geschmorten Salatherzen und gratinierten Kartoffeln



Dirk Luther



Cordon bleu

mit geschmorten Salatherzen und gratinierten Kartoffeln

ZUTATEN

CORDON BLEU

4 Kalbschnitzel à 130 g
Klarsichtfolie
Öl für die Klarsichtfolie
4 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben Emmentaler
Zahnstocher
2 Bio-Eier
2 EL geschlagene Sahne
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Mehl sowie Semmelbrösel zum Panieren
100 g Butterschmalz

KARTOFFELN

1 kg mittelgroße Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)
100 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Bd. Blatt Petersilie
2 Knoblauchzehen
100 g Walnusskerne
250 g Mozzarella

SALAT

100 g Coppa di parma
2 Schalotten
150 g Kirschtomaten
Öl zum Braten
2 EL hellen Balsamicoessig
0,1 l Geflügelfond
1 TL Senf
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL Schnittlauchröllchen
4 Römervalatherzen
2 EL Butter



NATUR PUR
Landfrische Gourmetqualität

Kalbschnitzel

COPPA DI PARMA

Der aus dem Umland der Stadt Parma stammende „gebundene Schweinenacken“ kann sich einer Tradition



rühmen, die bis ins 18. Jhdt. zurückführt. Er reift im Naturdarm und wird von Hand mit Bindfäden gebunden, wodurch er seine typische zylindrische Form erhält. Im Anschnitt hat er eine rosa Farbe mit Streifen von rosa-weißem Fettgewebe.



CORDON BLEU Schnitzel abbrausen, trockentupfen und zwischen zwei Stücken geölter Klarsichtfolie plattieren (flach-klopfen). Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen, zusammenklappen und mit Zahnstochern zustecken. Eier mit der Sahne verquirlen. Gefüllte Schnitzel salzen und pfeffern, in Mehl wenden, durch die Eiermischung ziehen und in Semmelbrösel panieren. Das Butterschmalz erhitzen und die Cordon bleus darin schwimmend bei mittlerer Hitze pro Seite 1–2 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

KARTOFFELN Den Ofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und der Länge nach halbieren. Eine ofenfesten Form mit etwas Olivenöl ausreiben. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in die Form legen, mit etwas Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen, bis sie weich sind. Inzwischen Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen und mit der Petersilie und dem Olivenöl im Mixer sehr fein zerkleinern. Walnusskerne fein hacken und unter das Petersilienöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln etwas aushöhlen, mit dem Petersilienpesto füllen und mit den Mozzarellascheiben bedecken. Die Kartoffeln jetzt noch etwa 15 Minuten backen, bis sie weich sind und der Käse leicht gebräunt ist.

SALAT Coppa di parma in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Den Coppa in einer Pfanne in etwas Öl knusprig ausbraten und auf einem Küchenpapier entfetten. Die Schalottenstreifen in Öl anschwitzen, mit Essig und Geflügelfond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Senf und Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten sowie den Schnittlauch unterrühren. Salatherzen waschen und trocken schleudern. Welke äußere Blätter entfernen. Salatherzen der Länge nach vierteln, sodass sie noch zusammenhalten. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Salatviertel darin von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN Die Salatherzen auf vier Teller verteilen, mit Kirschtomaten und dem Coppa garnieren und mit der Vinaigrette beträufeln. Das Cordon bleu sowie die Kartoffeln dazulegen.