

Cordonbleu mit Feigensenf-Sauce



Zutaten

Für 4 Personen

4 Kalbssteaks, knapp 1 cm dick
80 g Raclettekäse
4 grosse, dünn geschnittene Scheiben Rohschinken
4 EL Sandro Vanini Mostarda Purée Feigen
1 Ei
1 EL Milch, 75 g Paniermehl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Mehl
3 - 4 EL Bratbutter

Zubereitung

Mit einem grossen, scharfen Messer waagrecht je 1 tiefe Tasche in die Kalbssteaks schneiden (evt. vom Metzger machen lassen). Dann unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz leicht flach klopfen.

Den Käse entrinden und in 4 Scheiben schneiden. Die Rohschinkenscheiben je mit 1 EL Sandro Vanini Mostarda Purée Feigen bestreichen und mit 1 Scheibe Käse belegen. Den Rohschinken mit dem Käse zu einem Päckchen aufrollen.

In die Kalbssteaks je 1 Rohschinken-Käsepäckchen legen.

In einem Suppenteller das Ei und die Milch verquirlen. Das Paniermehl in einen zweiten Teller geben.

Die Cordonbleus beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden. Die Panade gut andrücken.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Cordonbleus darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3 - 4 Minuten braten. Sofort servieren.

Dazu passt ein Blattsalat.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch