

Kalbs-Cordon-Bleu mit Brie an Bratkartoffelsalat



Zutaten (für 4 Personen)

4 Kalbsschnitzel (à 160 g)
100 g Brie
120 g Kochschinken
Mehl, 2 Eier (L), 2 EL Milch
150 g Semmelbrösel

Für den Salat:

800 g gekochte Kartoffeln festkochend (vom Vortag) 1
rote Zwiebel
8 Stück Radieschen
100 g Feldsalat
80 ml Gemüsebrühe
1 EL grober Senf
60 ml Maiskeimöl
40 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

300 g Butterschmalz
200 g Preiselbeer-Marmelade



Zubereitungszeit
50 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Schnitzel flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Brie in vier gleich große Stücke schneiden, etwas flach drücken, jeweils in eine Schinkenscheibe gut einwickeln und Cordon Bleu's damit füllen. Eier mit Milch verquirlen. Cordon Bleu's in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. Die Panade dabei nicht zu fest andrücken. Gegebenenfalls ein zweites Mal mit Ei und Semmelbröseln panieren.
2. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. In 2 EL Butterschmalz goldbraun anbraten. Zwiebel schälen und klein würfeln. Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.
3. Für die Marinade alle Zutaten verrühren und in einer Schüssel mit den Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Radieschen und Feldsalat anmachen.
4. Butterschmalz in einer tiefen Pfanne auf 175 °C erhitzen. Cordon Bleu's von beiden Seiten jeweils 5-6 Min. goldbraun backen. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit Bratkartoffelsalat und den Preiselbeeren servieren.