

Cordon bleu von Pute, Kartoffel-Spiralen, Feld-Salat

Für 2 Personen

2 dünne Putenschnitzel, a 150 g	50 g durchwachsener Speck	3 Scheiben Bergkäse
2 größere festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 Zwiebel
50 g Backpflaumen	50 g gehackte Haselnüsse	50 g Semmelbrösel
Mehl	1 Ei	2 EL Senf
50 ml Gemüsefond	3 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl
Öl	Butterschmalz	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Speck in Würfel schneiden. Den Speck und die Zwiebel in einem Topf auslassen. Anschließend den Topf vom Herd ziehen, den Essig, den Gemüsefond und das Olivenöl unterrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und abkühlen lassen. Die Backpflaumen hacken. Die Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Schnitzel etwas flacher klopfen und von jeweils einer Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Hälfte der gewürzten Seite mit je einer Scheibe Käse und den Backpflaumen belegen. Das Ganze zu einer Tasche zusammenklappen und gegebenenfalls mit Holzspießen feststecken. Die Haselnüsse mit den Semmelbröseln vermengen. Das Ei in einem tiefen Teller mit dem Senf verquirlen. Die Schnitzeltaschen mit Salz und Pfeffer würzen, dann zuerst im Mehl wenden, durchs Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei kleiner Hitze auf jeder Seite fünf Minuten braten. Die Kartoffeln schälen und in feine Spiralen schneiden. Das Frittierfett erhitzen und die Spiralen darin ausbacken. Anschließend auf einem Küchenkrepp abtropfen und salzen. Den Feldsalat mit dem Dressing vermischen. Das Hütten-Cordon bleu mit den frittierten Kartoffelspiralen und dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Junglaß am 25. August 2011