

Für 4 Personen

Cordon bleu mit Coppa, Wirz und Bündner-Bergkäse

Zutaten:

4 Kalbsschnitzel für Cordons bleu à 120 g
2 Eier
100 g Weismehl
200 g Paniermehl
2 dl Öl z.B. Erdnussöl oder Olivenöl
120 g Butter

Füllung:

80 g Wirz
180 g Bündner-Bergkäse
12 Tranchen Coppa, ca. 60 g
Pfeffer

Zubereitung:

Für die Füllung die Wirzblätter in 2 cm breite Stücke schneiden. In wenig Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken, abgiessen und abtropfen lassen. Käse in Scheiben schneiden. Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder in einem Tiefkühlbeutel flach klopfen oder vom Metzger Kalbschnitzel mit Tasche bestellen. Coppa Wirz und Käse auf einen Schnitzel verteilen und pfeffern. (oder Tasche füllen) Schnitzel zusammenkalppen. Ränder gut aneinanderdrücken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier in einem Suppenteller verquirlen. Mehl und Paniermehl separat in Suppenteller bereitstellen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden. Darauf achten, dass keine Stelle frei bleibt. Den Rand nochmals zusammendrücken. Schnitzel durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken. Öl und Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Cordons bleus unter zeitweiligem Wenden langsam je nach Dicke ca. 10 Minuten braten. Sobald die Panade goldbraun ist und ein bisschen Füllung herausquellt, aus der Pfanne heben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

1. Beilage:

Pro Person 4-5 Rosenkohl

Zutaten:

Rosenkohl, 4 Speckscheiben, 1 dl. Weisswein, Salz, Pfeffer.

Rosenkohle rüsten in Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen. Abgiessen, Speck in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. In einer Bratpfanne anbraten, Rosenkohl dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten mitbraten. Mit Weisswein ablöschen, Salzen, Pfeffer abschmecken und warm stellen.

2. Beilage:

Pro Person 2 Rösti-Tätschli

Zutaten:

Kartoffel (fest Kochende), 1 Karotte, Eigelb, Salz, Pfeffer, Butter,

Kartoffeln waschen, im Salzwasser schwellen, schälen und mit der Röstiraffel in feine Stäbchen raffeln. Karotte waschen, schälen mit der Karottenraffel fein raffeln. Die beiden mit einander vermischen und Eigelb dazugeben. Zu Tätschli formen. Bratpfanne mit Butter erhitzen und die Tätschli goldgelb anbraten und warm stellen

3. Beilage:

Pro Person 5 Karottenstäbchen

Zutaten:

Karotten, Salz, Pfeffer, Butter

Karotten waschen, schälen zu 3 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke zu Kleinfingerdicke streifen schneiden. Im Salzwasser knackig garen. Wenig Butter in der Bratpfanne erhitzen die Stäbchen kurz wenden und warm stellen.

Dessert

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone
- 3 dl. Weisswein
- 40 g Zucker
- 4 Birnen z.B. Williams
- 1,5 dl Rahm
- 50 g Vermicelles
- 2 El. Crème fraîche
- 1 El. ungesalzene Pistazien

Zubereitung:

Vanilleschote halbieren. Markt herauskratzen. Zitrone auspressen. Wein, $\frac{3}{4}$ des Zuckers, den Zitronensaft, das Vanillemark und die Vanilleschote aufkochen. Birne halbieren. Kerngehäuse ausstechen. Birne im Vanillefond einige Minuten knapp weich kochen. Birne aus dem Fond heben. Fond auf 0,5 dl sirupartig einköcheln lassen.

Etwas Rahm mit Vermicelles glatt rühren. Restlichen Rahm und restlichen Zucker mit Crème fraîche steif schlagen. Vermicelles unter den steif geschlagenen Rahm ziehen. Birnenhälfte mit Sirup und Marroni-Rahm anrichten. Pistazien grob hacken und darüberstreuen.