

Apfel-Cordon-bleu

für 4 Personen

Klarsichtfolie

4 Kalbsschnitzel, z.B. Nuss, je ca.

100 g, vom Metzger zum Füllen

aufgeschnitten, Salz, Pfeffer

Füllung: 1 Apfel, halbiert, entkernt,

an der Bircherraffel gerieben,

100 g Tilsiter, gerieben, Pfeffer aus

der Mühle, 4 Tranchen Rohschinken

Panade: 2 bis 3 El Mehl, 1 Ei,

1 El Milch, 50 g gemahlene Mandeln,

ca. 50 g Paniermehl, Bratbutter

oder Bratcrème, Apfelspalten und

Zitronenspalten zum Garnieren

Die Kalbsschnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen, mit Klarsichtfolie belegen und mit dem Wallholz 2 bis 3 mm dünn walzen oder mit dem Fleischklopfer flachklopfen. Klarsichtfolie entfernen, Fleisch würzen.

Für die Füllung Apfel und Käse mischen, würzen. Fleisch mit Rohschinken belegen. Je 2

bis 3 El Füllung auf die untere Schnitzelhälfte verteilen. Rundum sollte ein 2 bis 3 cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Schnitzelhälfte darüberlegen, Ränder gut zusammendrücken und die Luft hinausdrücken.

Für die Panade Mehl in einen Teller geben. Ei mit Milch verquirlen, in einen Teller geben. Mandeln mit Paniermehl mischen, in einen Teller geben.

Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und anschließend in der Mandel-Paniermehl-Mischung wenden, gut andrücken.

Cordon bleus portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 4 bis 5 Minuten knusprigbraten.

Tipps:

Mit Apfel- und Zitronenspalten servieren.

Bei Bedarf kurz im auf 60 bis 80 Grad vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen.