



## **Cordon bleu mit Birne, Gorgonzola und Speck auf rotem Kartoffelragout**

### **Zutaten (für vier Portionen)**

#### **Cordon bleu**

4 Hähnchenbrustfilets (ca. 600 g)  
2 Birnen (festfleischig)  
150 g Gorgonzola  
4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)  
100 g Panko-Paniermehl  
100 g Mehl  
2 Eier  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz zum Braten  
Zahnstocher oder Rouladen-Nadeln

#### **Kartoffelragout**

300 g (rote) Kartoffeln  
300 g Rote Bete  
1 rote Zwiebel  
1 TL Butter  
100 ml Gemüsebrühe  
Etwas Orange  
Frischer Majoran  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### **Zubereitung (30 Minuten)**

Zunächst das Kartoffelragout herstellen: Zwiebel in Butter anschwitzen. Kartoffeln gut abwaschen, dann würfeln. Rote Bete schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Ist die Schale weich genug, kann sie dranbleiben. Kartoffeln und Rote Bete zu den Zwiebeln geben und einige Minuten schwitzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Ganze mit Brühe aufgießen und noch einige Minuten auf kleiner Flamme unter Rühren weitergaren lassen. Orangenabrieb und Majoran erst kurz vorm Servieren hinzugeben.

Hähnchenbrustfilets mit einem scharfen Messer mittig fast komplett durchschneiden (Schmetterlingsschnitt). Eventuell leicht mit einem Fleischklopfertablett plätten. Nun mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Birnen schälen und auf einem V-Hobel dünn hobeln. Jeweils auf eine Seite der Hähnchenbrustfilets abwechselnd Speck, einige Scheiben Birne und Gorgonzola legen. Fleischtaschen mit Zahnstochern oder Rouladen-Nadeln verschließen. Cordon Bleus erneut von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Dann erst in Mehl, dann in Ei wenden,

schließlich in Panko-Mehl panieren. Goldgelb und eher langsam (es soll ja auch durchgaren) in reichlich Butterschmalz ausbacken. Zwischenzeitlich das Ragout mit etwas Orangenabrieb und frischem Majoran verfeinern. Danach Cordon Bleus sorgfältig entfetten und gegebenenfalls noch im Backofen nachgaren lassen. Jeweils ein Cordon Bleu auf dem Kartoffelragout anrichten. Dazu passt ein Spritzer frische Orange!

### **Nährwerte pro Portion**

746 kcal – 28 g Fett – 58 g Eiweiß – 67 g Kohlenhydrate