



Cordon bleu von der Putenbrust mit Steckrüben-Kohlrabigemüse

Zutaten für vier Personen

8 Putenbrust-Medaillons
4 Scheiben Allgäuer Emmentaler
4 Scheiben gekochter Schinken
1 gehäufte EL Mehl
2 verquirlte Eier (L)
6 gehäufte EL Semmelbrösel
4 EL Raps- oder Olivenöl
1 Zitrone in Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer

Gemüse:

200 g Steckrübenstäbchen
250 g Kohlrabistübchen
¼ l Gemüsebrühe
80 g feine Zwiebelwürfel
1 EL Öl
60 ml Sahne
1 EL gehackte Petersilie
6 Bärlauchblätter in Streifen oder 1 gehäufte EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Putenmedaillons zwischen Klarsichtfolie dezent klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je eine Scheibe Käse und Schinken auf die vier Medaillons legen und mit einem weiteren geklopften Fleischteil belegen. Die vier so vorbereiteten Cordon-bleu in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und ringsum in Semmelbrösel wenden.

Steckrüben- und Kohlrabistübchen in Gemüsebrühe bissfest garen. Zwiebelwürfel in Öl glasig dünsten, Stübchen zugeben, mit Sahne angießen und kurze Zeit einköcheln. Petersilie und Bärlauch zugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm stellen.

Öl erhitzen, die Cordon-bleu einlegen und beidseitig goldgelb ausbacken. Herausnehmen, die Zitronenscheiben einlegen, kurz angehen lassen, auf die Cordon-bleu legen und mit dem Gemüse zusammen servieren.