

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2025 ▪  
Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Andreas Viel**

**Hessisches Cordon bleu mit Kartoffelwürfeln und Blattsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Cordon bleu:**

2 Schweinerückenschnitzel, ca. 2,5 cm  
dick

2 Scheiben gekochter Schinken

1 Zitrone, ganze Frucht

100 g Handkäse

3 Eier

3 TL Sahne

Butterschmalz, zu, Braten

Semmelbrösel, zum Panieren

Mehl, zum Mehlieren

5-6 EL edelsüßes Paprikapulver

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen und trockentupfen. Mit einem scharfen Messer mittig eine Tasche einschneiden. Danach zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Paprikapulver mit Salz und Pfeffer vermischen. Handkäse in kleine Würfel schneiden. Eier mit Sahne verquirlen. Aus dem Mehl, der Eier-Sahne-Mischung und den Semmelbröseln eine Panierstraße aufbauen. Schnitzel von innen und außen mit der Paprika-Gewürzmischung würzen. Restliche Gewürzmischung für die Kartoffeln nutzen. Den gewürfelten Handkäse und den Schinken in die vorgeschnittene Tasche legen. Mit Zahnstocher oder Rouladennadeln gut verschließen. Die gefüllten Schnitzel erst im Mehl, dann im Ei und abschließend in den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 2-3 Minuten goldgelb backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zitrone in Viertel oder Scheiben schneiden und als Garnitur verwenden.

**Für die Kartoffeln:**

300 g mehligkochende Kartoffeln

Rapsöl, zum Braten

Gewürzmischung, von oben

1 TL Kümmelsamen

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit dem Sparschäler schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Würfel kurz in kaltes Wasser legen, in einem Sieb kurz abtropfen lassen und mit Küchenkrepp abtupfen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze schön kross backen. Mit der übrig gebliebenen Paprika-Gewürzmischung des Cordon bleu, Muskat und Kümmel abschmecken. Auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

**Für das Dressing:**

2 Zitronen, Saft

1,5 TL Dijonsenf

3 EL Yaconsirup

4 EL kaltgepresstes Zitronenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronen halbieren und 6 Esslöffel Saft auspressen. Zitronensaft mit Senf und Yaconsirup in einer kleinen Schüssel verrühren. Dann Zitronenöl dazuträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Salat:**

80 g junge Blattsalat-Mischung  
60 g Radieschen  
5 g Basilikum  
5 g Dill  
Essbare Blüten, zum Dekorieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blattsalat waschen und trockenschleudern. Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden. Basilikum und Dill zupfen. Salat mit Basilikum und Dill auf Tellern verteilen und mit Radieschenscheiben belegen. Dann mit dem Dressing beträufeln und mit den Blüten garniert servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.