Cordon bleu mit Kartoffelgratin in Lavendel
von Armin Roßmeier

Zutaten (für 4 Portionen)

Cordon bleu
8 dünne Kalbsschnitzel, à 80 g – vom Metzger Schmetterling schneiden lassen
Salz, Pfeffer
4 Scheiben gekochter Schinken, à 40 g
4 Scheiben Emmentaler Käse, à 40 g
2 Eier
2 EL Mehl
100 g Semmelbrösel
2 EL Butterschmalz
12 kleine Kirschtomaten
2 Zitronen

Kartoffelgratin
600 g Kartoffeln, La Ratte
1 Frühlingszwiebel, in Ringe zerteilt
80 g Schalotten, in Streifen angeschwitzt
1/2TL gehackter Knoblauch
150 ml Sahne
4 EL Crème légère
100 ml Milch
4 Lavendelzweige, gerebelt
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
2 EL Olivenöl

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gratin Garzeit im Backofen)

Schnitzel auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Vier Schnitzel mit einer halben Scheibe Schinken belegen, Käsescheibe darauflegen, mit Schinken abdecken. Ein Schnitzel wieder darauf legen, etwas andrücken. Eier aufschlagen. Schnitzel mehlieren, durch die Eimasse ziehen und in Semmelbröseln wenden.

Cordon bleu in heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb ausbacken. Kirschtomaten mit garen. Anschließend auf vorbereitete Teller anrichten. Zitronen halbieren und dazustellen.

Für das Gratin die geschälten Kartoffeln hobeln. Danach mit den Frühlingszwiebeln, Schalotten und Knoblauch vermengen. Sahne, Crème légère, Milch und Lavendel miteinander verrühren. Die Creme mit Salz, Pfeffer und einer Spur Muskatnuss abschmecken.

Kartoffelscheiben in eine ausgefettete feuerfeste Form geben, verteilen und mit der Sahne-Creme aufgießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C circa 45 Minuten backen. Gratin in der Form zum Cordon bleu servieren.