

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. August 2020 ▪  
Leibgericht mit Cornelia Poletto



**Stefan Binder**

**Cordon bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und  
Feldsalat mit Tomaten und Joghurt-Senf-Dressing**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Cordon bleu:**

- 2 große Schweineschnitzel à 250 g, Oberschale
- 4 Scheiben dünner Kochschinken
- 4 Scheiben Gouda
- 1 Ei
- 300 g Butterschmalz
- 100 g Mehl
- 150 g Semmelbrösel
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen Klarsichtfolie plattieren. Mit Schinken und Käse belegen, dann zusammenklappen und die Ränder mit den Fingern andrücken.

Ei mit Öl, einem halben Teelöffel Salz und etwas Pfeffer verquirlen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße aufstellen. Die Schnitzel zunächst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in den Bröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Cordon bleus darin goldbraun ausbacken. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Petersilienkartoffeln:**

- 8 festkochende Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 5 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, in einen Topf mit Wasser geben und weich kochen. Anschließend die Kartoffeln schälen und halbieren. Butter in einem Topf erwärmen, die Kartoffelhälften hineingeben und in der Butter schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Ebenfalls in den Topf geben, alles salzen und vorsichtig umrühren.

**Für den Salat:**

- 125 g Feldsalat
- 8 Cocktailtomaten
- 100 g Naturjoghurt
- 1 EL milder Senf
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 EL dunkler Balsamicoessig
- 1 EL Walnussöl
- 10 Halme Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Cocktailtomaten waschen, vierteln und den Strunk entfernen.

Joghurt, Senf, Honig, Balsamico und Walnussöl in einen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing vor dem Servieren mit dem Salat vermengen. Dann die geviertelten Tomaten darauf verteilen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Als Garnitur für den Salat verwenden.

**Für die Garnitur:**

- 1 Zitrone

Zitrone in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben zur Mitte hin einschneiden und die Enden in die entgegengesetzte Richtung drehen. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.