Cordon Bleu – knusprig paniert, innen zart geschmolzen

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Portionen: 4 Personen

Zutaten (für 4 Portionen)

4 Schweineschnitzel aus der Oberschale (je ca. 180 g)

4 Scheibe(n) gekochter Schinken

4 Scheibe(n) Emmentaler oder Gruyère (je ca. 30 g)

80 g Weizenmehl Type 405

3 Eier (Größe M)

15 g Semmelbrösel

2 Teelöffel Fuchs Meersalz grob

1 Teelöffel Fuchs Belém Pfeffer schwarz aus der Mühle

0.3 Teelöffel Fuchs Muskatnüsse ganz, frisch gerieben

1 Teelöffel Fuchs Paprika edelsüß gemahlen

1 Esslöffel Fuchs Petersilie gerebelt

0.5 Teelöffel Ostmann Knoblauch granuliert

250 g Butterschmalz zum Ausbacken

1 Zitrone, in Spalten

800 g Salzkartoffeln als Beilage

Zubereitung vom Cordon Bleu

1.

Schnitzel vorbereiten

Schneide jedes Schnitzel waagerecht bis kurz vor den Rand ein, sodass eine Tasche entsteht, und klappe es auf. Klopfe es zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie auf etwa vier Millimeter dünn – mit der flachen Seite des Plattierers, nicht mit der geriffelten, sonst reißt das Fleisch.

Würze die Innenseite mit Salz, schwarzem Pfeffer und der frisch geriebenen Muskatnuss.

2.

Füllen und verschließen

Lege Schinken und Käse auf eine Hälfte und lass ringsum einen Zentimeter Rand frei. Der Käse darf die Kante nirgends berühren, sonst findet er beim Braten seinen Weg nach draußen.

Klappe das Fleisch zu und drücke die Ränder mit dem Handballen fest an. Wer unsicher ist, fixiert sie mit zwei Zahnstochern und zieht diese vor dem Servieren wieder heraus.

3.

Panierstraße aufbauen

Stelle drei flache Teller bereit: Mehl, verquirlte Eier, Semmelbrösel. Mische das Fuchs Paprika edelsüß gemahlen, die Fuchs Petersilie gerebelt und den Ostmann Knoblauch granuliert unter die Semmelbrösel.

Gewürze gehören in die Brösel, nicht ins Ei – so verteilen sie sich gleichmäßig und bilden beim Braten die aromatische Kruste.

4.

Panieren

Wende jedes Cordon Bleu erst im Mehl und klopfe den Überschuss ab, dann durchs Ei und zuletzt in den Bröseln. Drücke die Panade an den Rändern besonders fest an, dort versiegelt sie die Tasche.

Lass die panierten Schnitzel fünf Minuten liegen, bevor sie in die Pfanne kommen. Die Panade zieht dabei an und blättert später nicht ab.

5.

Schwimmend ausbacken

Erhitze das Butterschmalz in einer weiten Pfanne, bis es etwa zwei Zentimeter hoch steht und ein Bröselkrümel darin sofort zischt. Die Temperatur soll bei rund 170 °C liegen, nicht höher.

Backe jedes Schnitzel vier bis fünf Minuten je Seite goldbraun und bewege die Pfanne dabei leicht, damit Fett über die Oberseite schwappt und die Panade aufgeht. Lass sie kurz abtropfen und serviere sie mit Zitronenspalten und Salzkartoffeln.

6.

Cordon Bleu original abwandeln

Mit Hähnchenbrust statt Schwein wird das Gericht leichter. Die Brust muss dafür sauber längs aufgeschnitten und etwas dicker gelassen werden, weil Geflügel schneller trocken wird – vier Minuten je Seite reichen.

Für eine kräutrige Panade mischst du je einen halben Teelöffel Thymian und Rosmarin unter die Semmelbrösel. Rosmarin dabei fein zerreiben, ganze Nadeln stechen in der Panade unangenehm.

Vorbereiten: Panierte Cordon Bleu lassen sich zwei Stunden im Kühlschrank lagern und roh einfrieren. Gefroren direkt in die Pfanne geben und die Bratzeit um drei Minuten je Seite verlängern.

Häufige Fragen zu Cordon Bleu

Welcher Käse eignet sich für Cordon Bleu?

Am besten Emmentaler oder Gruyère in Scheiben. Beide schmelzen gut, ohne zu flüssig zu werden. Sehr weiche Käsesorten wie Mozzarella oder Raclettekäse laufen schneller aus und machen die Panade von innen nass.

Warum läuft beim Cordon Bleu der Käse aus?

Meist ist der Rand zu schmal oder die Pfanne zu heiß. Lass ringsum einen Zentimeter Fleischrand frei, drücke ihn fest zusammen und paniere die Ränder besonders sorgfältig. Ausgebacken wird bei etwa 170 °C. Wer ganz sicher gehen will, verschließt die Tasche zusätzlich mit zwei Zahnstochern.

Kann ich Cordon Bleu ohne Panade machen?

Ja. Verschließe die gefüllte Tasche mit Zahnstochern, bestäube das Fleisch leicht mit Mehl und brate es in Butterschmalz bei mittlerer Hitze fünf bis sechs Minuten je Seite. Es wird nicht knusprig, bleibt aber saftig.

Geht Cordon Bleu auch im Backofen?

Ja. Brate die panierten Schnitzel zuerst zwei Minuten je Seite in der Pfanne an, damit die Panade Farbe bekommt. Dann gart das Cordon Bleu bei 180 °C Umluft etwa 15 Minuten im Ofen fertig. So läuft weniger Käse aus und du hast die Pfanne frei für die Beilagen.

Wie würze ich Cordon Bleu am besten?

Innen reichen Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss, weil Schinken und Käse schon kräftig sind. Den Geschmack der Kruste bestimmst du über die Panade: Mische Paprika, Petersilie und Knoblauch unter die Semmelbrösel oder nimm eine fertige Mischung wie die Ostmann Kotelett & Schnitzel Würzmischung.