



Cordon Bleu

RÖLLCHEN



Ueli Hof
www.uelihof.ch

Zutaten Cordon Bleu

150 g Schweinsnerstück
4 Scheiben Heuschinken
1 TL grobkörniger Senf
40 g Chüsenrainer Käse | in
Scheiben geschnitten
30 g Rosmarin Cracker | zu
Paniermehl zerkleinert
1 Ei | verquirlt
4-5 EL Weissmehl
5-6 EL ausgelassene Butter / Öl

Zutaten Pilz-Topping

60 g Pilze | geputzt und
in Scheiben geschnitten
1 kleine Zwiebel | klein
geschnitten
1 Knoblauchzehe | klein
geschnitten
2-3 Zweige Thymian
1 EL Butter
Salz & Pfeffer

Ergibt 1 Cordon Bleu Röllchen für
2-4 Personen.

Zubereitung Cordon Bleu Röllchen

1. Schweinsnerstück zwischen zwei Frischhaltefolien fein klopfen. Könnt auch euren Metzger darum bitten.
2. Den Senf in der Mitte des Fleischplätzchens verstreichen. Schinken und Käse darauflegen. Drei Seiten einlegen und zur offenen Seite hin fest einrollen und in Frischhaltefolie einwickeln.
3. Fleisch vakuumieren und 1h 30min bei 58°C sousvide kochen - geht auch in Steamer oder Ofen bei 60°C.
4. Panierstrasse vorbereiten: Mehl, Ei, zerkleinerte Cracker in separate Teller geben.
5. Fleisch trocken tupfen, in Mehl wenden, ins Ei und zum Schluss in den zerkleinerten Cracker wenden - nicht andrücken.
6. Nun das Röllchen in einer Pfanne mit reichlich ausgelassener Butter anbraten.

Zubereitung Pilz-Topping

1. In eine zweite kleinere Pfanne Butter geben, auf mittlerer Hitze die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Pilze und Thymian dazu geben, anbraten und mit Salz abschmecken.
2. Das Cordon Bleu Röllchen in Scheiben schneiden und die Pilz-Mischung darüber geben.

En Guetä!