

Steinpilz-Cordons bleus

La Mise en Place:

200 g Steinpilze, 2 Knoblauchzehen, 100 g Greyerzer, 4 dünne Kalbsplätzli, Pfeffermühle, 1 Ei, Mehl, Paniermehl, Butter, 2 Zweiglein Rosmarin

Die Vorbereitung:

Steinpilze in Scheiben und Knoblauch in Scheibchen schneiden. Greyerzer in dünne Scheiben schneiden. Kalbsplätzli auslegen, noch etwas dünner klopfen und mit Käse belegen. *Einige Pilzscheibchen* daraufsetzen und die Schnitzel zusammenklappen. Mit einem Hölzchen fixieren und mit Pfeffer bestreuen.

In einem Teller das Ei verquirlen. Mehl und Paniermehl separat in Tellern bereitstellen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Die Panade gut andrücken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Cordons bleus darin langsam zehn Minuten braten, ab und zu wenden. Sobald die Panade goldbraun ist und ein bisschen Füllung herausquillt, Cordons bleus aus der Pfanne heben und warm stellen.

Die Vollendung:

Restliche Pilze, Knoblauch und die Rosmarinzweiglein in die Pfanne geben und drei Minuten braten. Auf die Cordons bleus setzen.

Das passt dazu:

Nudeln

