



FRANK SCHWARZ

G A S T R O G R O U P G M B H

Cordon-Bleu mit mediterraner Füllung Pinienkern-Blattspinat und gebackenen Tomaten-Kartoffeln

ZUTATEN für 4 Personen:

4 Kalbsschmetterlingssteaks
½ Packet Toast zerkleinert
2 Eier
100g Mehl
4 Scheiben Mozzarella
8 Blatt Basilikum
100 ml. Oel
4 Scheiben Serano Schinken
4 Orangenfilets
Salz
Pfeffer
50g Butter

1 Kg. Blattspinat geputzt
50 g Butter
2 Schalotten gewürfelt
40 g Pinienkerne geröstet
1 Knoblauchzehe gehackt
100 ml. Sahne
1Mßp.Curry
Salz
Muskat

4 große Kartoffeln in Scheiben
1Ds.Tomaten gewürfelt
1 Knoblauchzehe gehackt
1 Zweig Thymian
Salz + Pfeffer
50 g geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG:

Kalbfleisch plattieren, würzen, mit Mozzarella, Basilikum, Schinken und Oangenfilets füllen. Zuklappen fest andrücken und von außen würzen. Fleisch der reihe nach erst in Mehl, aufgeschlagenes Ei und Toast panieren ohne es anzudrücken. Oel in einer Pfanne erhitzen die gefüllten Schnitzel von beiden Seiten bei schwacher Hitze Goldbraun braten, zum Schluß die Butter zugeben und für 5 Minuten Im vorgeheiztem Ofen bei 140° C nachgaren.

Butter in einen Topf geben, Schalotten, Knoblauch anschwitzen, Spinat zufügen
Sahne auffüllen mit Salz, Mußkat und Curry würzen und fünf Minuten garen.

Tomaten würzen mit Knoblauch und abgezupftem Thymian vermengen.
Kartoffeln schälen in 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden, in eine feuerfeste Form schichten, mit der Tomatenmasse übergießen, mit Parmesan bestreuen und für ca. 60 Minuten bei 170° C im vorgeheiztem Ofen garen.