



Cordon Bleu mit buntem Kartoffelsalat

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Garzeit: ca. 50 Minuten

Wartezeit: ca. 20 Minuten

Für 2 Portionen:

Für den Salat

400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend

1 Zwiebel

100 g Gurke

100 g Radieschen

20 ml Rapsöl

50 ml Apfelessig

200 ml Gemüsebrühe

1 EL Honigsenf

Salz

Pfeffer

3 Stiele Petersilie

Für das Cordon Bleu

2 Hähnchenbrustfilets

Salz

Pfeffer

2 Scheiben Kochschinken

50 g Gouda, gerieben

2 Eier (Größe M)

50 g Mehl (Typ 405)

50 g Paniermehl

2 EL Sonnenblumenöl

Utensilien: gelochter Garbehälter, Miele Dampfgarer mit Backofenfunktion, Brett, Messer, Sparschäler, Löffel, Schüsseln, Miele Gaskochfeld, Topf, Plattireisen, Holzspieße, Schneebesen, Teller, Backpapier, Backblech

Zubereitung:

- 1 Für den Salat Kartoffeln gründlich waschen und in einen gelochten Garbehälter füllen. Dampfgarer mit Backofenfunktion vorheizen (Temperatur: 100 °C) und Kartoffeln ca. 30 Minuten darin garen.
- 2 In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein würfeln. Gurke schälen, Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.
- 4 Rapsöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel ca. 2 Minuten anschwitzen. Mit Essig ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Anschließend Senf einrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufkochen.
- 3 Kartoffeln aus dem Dampfgarer nehmen, noch heiß pellen und in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in eine Schüssel legen und mit der Senfbrühe übergießen. Gurke und Radieschen vorsichtig unterheben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und der Länge nach vorsichtig aufschneiden (nicht durchschneiden). Fleisch aufklappen und mit einem Plattireisen flachklopfen. Innenseiten mit Salz und Pfeffer würzen und je 1 Scheibe Schinken und die Hälfte vom Käse darauf verteilen. Fleisch zusammenklappen und mit 2 – 3 Holzspießen verschließen.
- 4 Backofen vorheizen (Heißluft plus: 210 °C). Eier verquirlen und für die Panierstraße 3 Teller einmal mit Mehl, verquirlten Eiern und Paniermehl vorbereiten. Fleisch anschließend in Mehl, Eiern und Paniermehl wenden und Panade leicht andrücken. Cordon Bleus auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Öl beträufeln und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.
- 5 Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter grob zerpfeifen, unter den Salat heben und auf Tellern anrichten. Cordon Bleu anschneiden und auf die Teller verteilen.

Tip: Durch die Hitze und die in den Kartoffeln enthaltene Stärke fängt die Brühe an, sich zu binden.

Einstellung für die Kartoffeln:

Betriebsarten:	Dampfgaren
Temperatur:	100 °C
Garzeit:	30 Minuten

Einstellung für das Cordon Bleu:

Betriebsarten:	Heißluft plus
Temperatur:	210 °C
Garzeit:	20 Minuten