

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Landfrauen-Cordon bleu mit Kartoffel-Lauch-Gratin, Rüeblì und Brokkoli

Hauptgericht von Monika Knellwolf

Für 4 Personen

Landfrauen-Cordon bleu

- 4 Schweinsnierstück-Steaks als Cordon bleu aufgeschnitten
- Fleischgewürz
- 12 dünne Tranchen Landrauchschinken
- 4 Tranchen Käse, z.B. Maienfelder
- 200 g Brät
- 1 - 2 EL Mehl, in einem flachen Teller bereitgestellt
- 1 Ei, in einem Suppenteller aufgeschlagen, bereitgestellt
- 2 - 3 EL Paniermehl, in einem flachen Teller bereitgestellt
- 2 - 3 EL Bratbutter / Bratfett

Schweinsnierstück-Steaks auf der Ablage auslegen, evtl. mit Haushaltspapier trocken tupfen. Die Tasche aufschlagen und die Innenseite würzen. Je drei Scheiben Landrauchschinken überlappend auf die eine Fleischhälfte auslegen. Käse und Brät auf der Innen-Hälfte der Landrauchschinkentranchen auslegen. Die überlappenden Landrauchschinkentranchen auf das Brät legen. Die Fleischtasche schliessen.

Die Cordons bleus im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Cordons bleus je nach Pfannengrösse portionenweise beidseitig goldgelb braten (ca. 20 Min.). Bis zum Anrichten im Backofen, bei 80 Grad, warmstellen.

Kartoffel-Lauch-Gratin

- 8 mittelgrosse, mehligkochende Kartoffeln
- 1 mittelgrosser Lauch, gewaschen, in Rädchen geschnitten
- Streuwürze
- Muskatnuss
- 4 dl Vollrahm
- Butter

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Gratinform mit Butter ausstreichen und bereitstellen.

Kartoffeln waschen, schälen und an der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Lauchrädchen und Gewürze zugeben, gut mischen und Masse in die Gratinform füllen. Mit Vollrahm übergiessen.

Die Gratinform in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 160 Grad 90 Min. backen.

Rüebli

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 4 Rüebli, geschält, in Stengeli geschnitten
- ½ dl Gemüsebouillon

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Zwiebeln zugeben und glasig dämpfen. Rüebli begeben und 2 - 3 Min. mitdämpfen. Mit Gemüsebouillon ablöschen und bei mittlerer Hitze garen (ca. 25 - 30Min.)

Brokkoli

- 2 dl Gemüsebouillon
- 4 Brokkoliröschen
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 dl Milch
- 1 Ei, aufgeschlagen

Gemüsebouillon in einer Pfanne aufkochen. Brokkoliröschen zugeben und bei mittlerer Hitze gar kochen. Die Bouillon abgiessen und Brokkoli in einer Schüssel anrichten.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Mehl zugeben und kurz rösten. Unter ständigem Rühren Milch zugeben. Aufkochen lassen, würzen und warm stellen. Kurz vor dem Servieren die Sauce noch einmal aufkochen und unter Rühren das Ei zugeben. Kurz wärmen und dann über die Brokkoliröschen verteilen.

Anrichten

Das Landfrauen-Cordon bleu neben Kartoffel-Lauch-Gratin, Rüebli und Brokkolirösschen auf einem vorgewärmten Teller anrichten.