



POULETCORDON-BLEU GRENOBLE

Ergibt 4 Stück

Zutaten;

4 Pouletbrüstchen
4 Scheiben Camembert à 20 gr
2 Zwetschgen, in Vierteln geschnitten
wenig Butter zum Anbraten
20 gr Baumnüsse, gehackt
1 EL Vieille Prune (Pflaumenbrand)
4 Scheiben erstklassiger Schinken (hauchdünn)
Salz, weisser Pfeffer
2 Eier, verquirlt
Mehl
250 gr Pankomehl (asiatisches Paniermehl)
Erdnussöl zum Ausbacken



Zubereitung;

Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen, darin die Zwetschgen mit den Nüssen 3-4 min anbraten und mit dem Vieille Prune ablöschen und sofort vom Herd nehmen. Abkühlen. In der Zwischenzeit die Pouletbrüstchen der Länge nach einschneiden, dass eine Tasche entsteht. Den Schinken ausbreiten und je ein Käse darauflegen, darüber die Zwetschgen/Nussmasse geben und mit dem Schinken zu einem Päckli verschliessen. Dieses nun in die Poulettasche geben und wieder zumachen.

Die Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst im Mehl, dann in dem verquirlten Ei tunken und zum Schluss im Pankomehl wenden. Die Panade sehr gut andrücken! Nun in einer Bratpfanne das Öl erhitzen, soviel, dass die Cordon-Bleu zur Hälfte im Fett schwimmen. 10 min bei mittlerer Hitze ausbacken. Dazu passt Reis und/oder feines Marktgemüse dazu.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Jelinda K.

Eat, letters and deco

