Artikel vom 24.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 21:52 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/cordon-bleu-mit-spargelkern

Cordon bleu mit Spargelkern



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 bis 4 Personen):

12 Stangen mitteldicker weißer Spargel,

12 möglichst rechteckige Scheiben Prosciutto Cotto,

6 Scheiben milder Käse,

50 g Semmelbrösel,

50 g Fertigpulver für Kartoffelpüree (Alternativ: 100 g Panko),

75 g Mehl,

2 Eier,

4 EL Butterschmalz oder neutrales Bratöl.

Zubereitung:

Den Spargel putzen und in Salzwasser 10 Minuten kochen, abgießen, abtropfen und auskühlen lassen. Inzwischen eine Panierstraße mit dem Mehl, den verquirlten Eiern und einer Mischung aus Semmelbröseln und Fertigpulver aufbauen. Das Pulver sorgt für eine krosse Textur der Kruste. Die Schinkenscheiben ausbreiten, jeweils auf eine Hälfte eine halbe Scheibe Käse platzieren. Die Spargelstangen halbieren und die Hälften nebeneinander auf dem Käse platzieren. Am besten beim Schinken einen Rand lassen, der beim Zusammenfalten umgeklappt wird und damit ein Auslaufen verhindert. Nun den Schinken um die Füllung klappen und mit Zahnstochern fixieren. Vorsichtig erst im Mehl, dann in der Eimasse und dann in den Semmelbröseln wenden, so dass der Schinken ringsum bedeckt ist. In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz schmelzen und darin die Hälfte der Cordon bleu ausbacken, dann auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit dem restlichen Butterschmalz und den übrigen Cordon bleu ebenso verfahren. Die Cordon bleu warm servieren.

Kathrin Fries