Artikel vom 13.05.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 09:34 Uhr

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

Hähnchen-Cordon Bleu mit Spargel



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets (je 200 g)

4 Scheiben Gouda

4 Scheiben gekochter Schinken

150 g Mehl

2 Eier

150 g Semmelbrösel

1 Zwiebel

2 EL Butter

100 ml Weißwein

200 g Crème fraîche

½ TL Muskatnuss

Salz & Pfeffer

1,5 kg weißer Spargel

3 EL Butterschmalz

Kresse

Zubereitung:

Zuerst die Hähnchenfilets seitlich einschneiden, aufklappen, mit je einer Scheibe Gouda und Schinken belegen und zusammenklappen. Dann die Hähnchenfilets in Mehl, in verquirltem Ei und schließlich in den Semmelbröseln wenden. Jetzt die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen, 2 EL Mehl einrühren, dann den Weißwein angießen und kurz köcheln lassen. Die Crème fraîche unterrühren. Und alles mit Muskat und Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen. Spargel längs halbieren und 12 bis 15 Minuten in der Sauce garen. In der Zwischenzeit die Hähnchen-Cordon Bleu in Butterschmalz von beiden Seiten 5 bis 7 Minuten anbraten. Zum Schluss die Cordon Bleu mit Spargel anrichten, mit Kresse toppen und genießen.

IDG