

# Cordon Bleu mit Rahmgurkensalat und Traditions-Beinschinken

## Was du dazu benötigst

2 Tierwohl Schweinsschnitzel  
4 Scheiben Traditions-Beinschinken  
100g Bergkäse  
3 Eier  
200g Semmelbrösel  
200g Mehl, griffig  
Etwas Salz  
Etwas Fleur de Sel

## Zutaten für den Gurkensalat

1 Salatgurke  
1/2 Bund Dille, gehackt  
100g Sauerrahm  
2 EL Mayonnaise  
1 Knoblauchzehe  
Saft einer halben Zitrone  
Zeste einer halben Zitrone  
10g Zucker  
15g Olivenöl  
Etwas Salz & Pfeffer



## Zubereitung

Die Schnitzel zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie sorgsam klopfen und mit jeweils 2 Scheiben Traditions-Beinschinken und Bergkäse belegen. Idealerweise über Nacht kühl stellen.

Das nun durchgekühlte und feste Cordon Bleu klassisch panieren und 4 ½ Minuten bei 175 Grad heißem Fett rausbacken. Anschließend sofort mit feinem und grobem Salz würzen und mindestens vier Minuten rasten lassen.

Für den Gurkensalat die Gurken auf einer Mandoline in ca. 3mm dicke Scheiben hobeln und anschließend leicht salzen, zuckern und gut durchkneten. Die Gurkenscheiben ca. 20 Minuten ziehen lassen und danach gut ausdrücken.

Die restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren und mit den Gurken und der gehackten Dille vermengen.

Das krosse Cordon Bleu mit dem Gurkensalat und einer Zitronenhälfte servieren.

## Tipp

Die Form der Cordon Bleu sollte halbkreisförmig und gleichmäßig dick sein.

## Portionen

2 Portionen

## Dauer

60 Minuten

davon Vorbereitungszeit: 35 Minuten

davon Kochzeit: 5 Minuten

## Level

Einfach

