

Schweins-Cordonbleu mit Kräuterspeck und Alpkäse, Zwetschgen- Chili-Chutney, Herbstsalat



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Cordonbleu

4 Stück Schweinsplätzli à ca. 130 g
12 Tranchen Kräuterspeck
(Heublumenspeck)
120 g Alpkäse, in Scheiben
100 g Zwiebeln, feine Streifen
10 g Butter
1 Prise Rohrzucker
Salz und Pfeffer
Mehl
2 Eier, verquirlt
150 g Paniermehl

Zutaten Chutney

50 g Zwiebeln, feine Streifen
10 g Ingwer, dünne Scheiben
1 Peperoncini, feine Streifen
50 g Rohrzucker
1 dl Portwein
1 dl Wasser
Prise Salz
1 Orange, Zesten
500 g Zwetschgen, entsteint und
geviertelt

Zubereitung Cordonbleu

Die Zwiebelstreifen in Butter anschwitzen, den Rohrzucker dazugeben und karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die Schweinsplätzli dünn ausklopfen. Mit Speck, Käsescheiben und der Zwiebelmasse belegen, in der Mitte zusammenklappen. Mit Salz und Pfeffer würzen, kurz im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und im Paniermehl wenden. Im heissen Öl langsam anbraten.

Zubereitung Chutney

Alle Zutaten ausser den Zwetschgen in einer Pfanne aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Zwetschgen dazugeben und kurz mitköcheln lassen. Nun die Zwetschgen wieder herausschöpfen und den Fond zur Hälfte einkochen. Danach die Zwetschgen wieder dazugeben und abkühlen lassen.

Zutaten Herbstsalat

300 g gemischte saisonale Blattsalate
2 Feigen, in Spalten
50 g Karotten, feine Streifen
50 g Weisskabis, feine Streifen
20 g geröstete Kürbiskerne
Salz und Pfeffer
Kürbiskernöl
Feigenessig

Zubereitung Herbstsalat

Die Salate waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Karotten- und Weisskabisstreifen mit dem Salat mischen. Kürbiskernöl und Feigenessig verrühren und darübergeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig durchmischen. Mit den Feigen, Kürbiskernen und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.