

## Cordon bleu im Nussmantel mit Walliser Bergkäse und Aprikosen gefüllt, dazu Kräuter- Pommes frites und Randensalat mit süß- sauren Zwiebeln



**Rezept für 4 Personen**

### Zubereitung

#### **Zutaten Cordon Bleu und Kräuter-Pommes Frites**

4 Schweinsschnitzel vom Nierstück à ca. 130 g  
(Schmetterlingsschnitt  
beim Metzger verlangen)  
Salz und Pfeffer  
8 Tranchen rezenter Walliser Bergkäse (ca. 25  
g)  
4 Scheiben Rohschinken  
8 Stück getrocknete Aprikosen, in Streifen  
geschnitten  
60 g gemahlene Haselnüsse  
60 g Paniermehl  
2 Eier  
3 EL Mehl  
Rapsöl, zum Frittieren  
800 g Kartoffeln, mehlig kochend  
6 Knoblauchzehen, halbiert  
2 Zweige Rosmarin  
6 Zweige Thymian  
1 TL Bergsalz

#### **Zubereitung Cordon Bleu und Kräuter-Pommes Frites**

Schnitzel aufklappen und flachklopfen. Eine Hälfte der Schnitzel mit einer Scheibe Rohschinken, zwei Tranchen Käse und den Aprikosenstreifen belegen und zusammenklappen. Haselnüsse und Paniermehl mischen und in einen flachen Teller geben. Ebenso das Mehl in einen separaten Teller. Das Ei in einem Suppenteller verquirlen. Die Cordon bleus erst in Mehl, in Ei und dann in der Panade wenden und gut andrücken. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze schwimmend im Rapsöl goldbraun backen. Die Kartoffeln gut waschen, in fingerdicke Stäbchen schneiden und trockentupfen. Rapsöl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf auf 165 Grad erhitzen und die Kartoffelstäbchen in das heiße Öl geben. Ca. 10 Minuten backen. Kurz vor Garende den Knoblauch und die Kräuter zugeben und mitfrittieren. Danach die Pommes frites zusammen mit den Kräutern und dem Knoblauch mit einer Kelle aus dem Öl heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Bergsalz würzen

### **Zutaten Randensalat**

2 rote, mittelgrosse Zwiebeln  
40 g Rotweinessig  
80 g Zucker  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
½ TL Senfkörner  
½ TL Salz  
600 g Randen, gekocht  
1 TL grobkörniger Senf  
1 TL flüssiger Honig  
4 EL Apfelessig  
2 EL Meerrettich, fein gerieben  
6 EL Rapsöl  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung Randensalat**

Die Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Dann Essig mit Zucker, 1 dl Wasser, den Gewürzen und Salz aufkochen. Die Zwiebeln zugeben, kurz aufkochen und mindestens eine Nacht darin ziehen lassen. Den Randen schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Senf, Honig, Essig, Meerrettich, Öl und 2 EL Wasser in einen Mixbecher geben und sämig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit dem Dressing mischen und mit den gepickelten Zwiebeln garnieren.