

BÜEZER CORDON BLEU – CERVELAT MIT SPECK, APRIKOSEN UND GRUYÈRE GEFÜLLT, DAZU HÖRNLISALAT UND MAISKOLBEN VOM GRILL MIT RENÉS SPEZIALBUTTER



Rezept für 4 Personen

ZUBEREITUNG

Zutaten Bûezer Cordon Bleu

4 Cervelats
120 g Gruyère, in schmale lange Scheiben
geschnitten
8 Getrocknete Aprikosen
8 Tranchen Bauernspeck

Zutaten Hörnlisalat

400 g Hörnli, bissfest gekocht
1 Avocado
1 Rote Peperoni
1 Frühlingszwiebel
100 g Naturjoghurt
100 g Sauerrahm
3 EL Weisser Balsamico
2 EL Olivenöl
1 TL Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Bûezer Cordon Bleu

Cervelats längs halbieren. Mit Käse und je 2 Aprikosen belegen und mit zweiter
Wursthälfte bedecken. Speck um die Cervelats wickeln und ca. 10 Minuten
grillieren oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten
Ofen bei 220° C backen.

Zubereitung Hörnlisalat

Die Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen und würfeln.
Die Peperoni waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln.
Frühlingszwiebeln waschen und mitsamt Grün in feine Ringe schneiden. Für das
Dressing Joghurt, Sauerrahm, Balsamico, Olivenöl und Senf gut verrühren und mit
Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing an die Hörnli, Avocado, Peperoni und
Frühlingszwiebeln geben und alles gut mischen.

Zutaten Maiskolben mit Spezialbutter

2 Maiskolben, vorgegart, halbiert
Etwas Rapsöl
Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 g Butter, weich
1 Knoblauchzehe, durchgepresst
2 Sardellenfilets, fein gehackt
1 Schalotte, klein gewürfelt
1 Bund Basilikum und 1/2 Bund Petersilie,
grob gehackt
1 TL Senf
1 EL Zitronensaft und 1 TL Orangensaft
2 bis 3 Spritzer Tabascosauce
1 Msp. Paprikapulver
1 Spritzer Worcestersauce
1 Schuss Cognac
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Maiskolben mit Spezialbutter

Maiskolben mit Rapsöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend ca. 10 Minuten grillieren. Für die Kräuterbutter die Butter luftig aufschlagen. Alle Zutaten unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumbutter auf eine Folie geben, zu einer Wurst einrollen, im Kühlschrank fest werden lassen. Maiskolben mit Kräuterbutter servieren.