



Sellerie-Cordon-bleu

Man nehme für 4 Portionen:

1 große Sellerieknolle
4 Scheiben Kochschinken
8 Scheiben junger Gouda
3 Scheiben Toastbrot
50 g Parmesan
3 EL Mehl
2 Eier
Salz
Pfeffer
400 g Erbsen (TK)
3 Lauchzwiebeln
1 Bund Kerbel
1 Prise Zucker
1 EL körniger Senf
3 EL Weißweinessig
6 EL Sonnenblumenöl
ca. 50 g Butter zum Braten

- Sellerie Schälen, mit einer Aufschnittmaschine in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Selleriescheiben in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen
- Eier verquirlen
- Parmesan reiben
- Weißbrot entrinden, in Würfel schneiden, in der Moulinette mahlen und mit dem Parmesan mischen
- Erbsen in Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren und abschrecken
- Kerbel hacken
- Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und mit den Erbsen und dem Kerbel mischen
- Aus Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer und Senf eine Vinaigrette zubereiten

Die Selleriescheiben folgendermaßen panieren: mit einer Seite zuerst in Mehl, dann ins Ei tauchen. Mit der unbehandelten Seite nach unten auf ein Backblech legen und die Scheiben dann mit der Paniermehlmischung bestreuen. Etwas andrücken. Jetzt Türme bauen: 1 Scheibe Sellerie, panierte Seite nach unten, dann eine Scheibe Gouda, eine Scheibe Schinken, dann Gouda, dann wieder Sellerie, panierte Seite nach oben. Butter in einer Pfanne kräftig erhitzen und die Päckchen von beiden Seiten goldbraun braten. Das Wenden erfordert ein wenig Geschick! Inzwischen die Erbsenmischung mit der Vinaigrette vermischen und zusammen mit den fertigen Cordon bleu anrichten.

Getränk: Trockener Weißwein