

# Cordon bleu vom Landhuhn mit Pommes frites und Endiviensalat

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/05/26/cordon-bleu-vom-landhuhn-mit-pommes-frites-und-endiviensalat/](https://happy-mahlzeit.com/2020/05/26/cordon-bleu-vom-landhuhn-mit-pommes-frites-und-endiviensalat/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für das Cordon bleu:

- 4 Stücke Hähnchenbrust à 120g
- 150 g Münsterkäse in Scheiben
- 100g Schinken, gekocht
- Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Eier
- Mehl
- 150g Semmelbrösel
- 200g Butterschmalz oder Pflanzenöl
- etwas Butter
- 1 Zitrone

### Zubereitung:

Die Hähnchenbrust flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, Käse- und Schinkenscheibe darauf legen und zuklappen. Zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und abtropfen lassen. Danach das Fleisch in den Bröseln wenden und die Panade ganz leicht andrücken.

In einer Pfanne 1 cm hoch das Butterschmalz erhitzen. Die Cordon bleu darin von beiden Seiten goldbraun braten. Kurz vor Ende noch einen Klecks Butter darauf geben, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Je mit 1 Scheibe Zitrone auf den Teller geben.

### Für die Pommes frites:

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 0,4 Liter Frittierfett/Öl
- Prise Salz
- Paprikapulver

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Stäbchen schneiden (1 cm dick und 5 – 7 cm lang). 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, danach abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.

Die Kartoffelstäbe in heißem Fett bei 170° 3 Minuten vorfrittieren und aus dem Fett nehmen. Kurz vor dem Servieren fertig frittieren, abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Salz und nach Belieben mit Paprikapulver würzen.

### **Für den Endiviensalat mit Kräuter-Vinaigrette:**

- 1 Kopf Endivien
- 1 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Senf
- 1 EL Meerrettich
- 100ml Weißwein-Essig
- Saft ½ Zitrone
- Prise Salz
- Prise Zucker
- Pfeffer
- 200ml Leindotteröl
- 2 EL frische Kräuter, z.B. Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Kerbel
- 6 Radieschen
- 6 Kirschtomaten
- 1/2 Gurke

### **Zubereitung:**

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Senf, Meerrettich, Weisswein-Essig, Zitrone und Gewürze dazugeben und gut verrühren. Danach erst das Öl und einen Teil der Kräuter hinzufügen. Die Gurke von den Kernen befreien und in breite Stücke schneiden. Den Endiviensalat in breite Streifen schneiden und mit den gevierteltn Tomaten, Radieschenscheiben und den Gurkenstücken mit der Vinaigrette verbinden. Gehackte Kräuter darüber streuen.

Cordon bleu mit Pommes frites und dem Salat anrichten.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 21.1.2017