

Diemelsee-Krüstchen mit Eiersalat

Rezept von Björn Freitag

Krústchen wird im Sauerland wie im hessischen Waldeck gern gegessen. Spitzenkoch Björn Freitag kreiert ein grenzübergreifendes Gericht und nennt es „Diemelsee-Krústchen“: ein Cordon Bleu mit Mettwurst und Pilzpanade, auf Graubrot serviert.



Zutaten für ca. 4 Portionen

Zutaten für den Eiersalat mit Waldecker Duckefett:

- 80 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 6-8 kleine, eingelegte Kapern
- 2 Saure Gurken
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 2 EL Schnittlauch, in feinen Röllchen
- 200 g Schmand
- 1 EL Essig
- Salz und Pfeffer
- 8 hartgekochte Eier

Zutaten für die Cordons Bleus:

- 4 Schweineschnitzel ca. 1,5 cm dick
- Salz und Pfeffer

- 8 kleine Scheiben Ahle Wurst, Stracke oder eine andere luftgetrocknete und ev. leicht angeräucherte Mettwurst (dünn geschnitten)
- 4 Scheiben Schnittkäse, z.B. Gouda, Emmentaler oder Edamer
- 3 kleine Champignons
- 6 EL Semmelbrösel
- 2 Eier (M)
- 6 EL Mehl
- Öl zum Braten

Außerdem:

- 4 Scheiben Graubrot
- 4 TL Rübenkraut
- 1 rote Zwiebel

Zubereitung:

- **Für das „Waldecker Duckefett“** den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen.
- Zwiebeln schälen, fein würfeln und zum Speck geben. Alles kross anrösten. Dann abkühlen lassen.
- Kapern und Gurken in feine Stücke schneiden.
- Geröstete Zwiebeln und Speck sowie Kräuter, Kapern und Gurken mit dem Schmand mischen.
- Soße mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.
- Eier pellen, vierteln und unter die Schmand-Soße heben.
- **Für die Cordons Bleus** die Schnitzel taschenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schnitzel mit Wurst- und Käsescheiben füllen und zudrücken. Man kann sie auch z.B. mit Zahnstochern feststecken.
- **Für die Pilzpanade** die Champignons putzen und im Mixer oder mit einem Messer sehr fein hacken und unter die Semmelbrösel mischen.
- Eier in einem Suppenteller verquirlen.
- Mehl und Pilz-Brösel auf tiefen Tellern verteilen, die Cordons Bleus zuerst ins Mehl geben, abklopfen, dann im Ei wenden und zum Schluss mit reichlich Pilz-Bröseln panieren.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum knusprig braten.
- Fertige Cordons Bleus aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Brotscheiben kurz in der Pfanne rösten, ggf. etwas Öl zufügen.

Anrichten:

- Röst-Graubrot auf Tellern verteilen.



-
- Cordon Bleus halbieren und auf dem Brot anrichten, den Eiersalat daneben.
 - Ein paar Tröpfchen Rübekraut darüber träufeln.
 - Rote Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und über das Essen streuen.

Guten Appetit!