

## **Cordon-Bleu mit mediterraner Füllung Pinienkern-Blattspinat und gebackenen Tomaten-Kartoffeln.**

### **Zutaten für 4 Personen:**

4 Stk. Kalbsschmetterlingssteaks  
½ Packet Toast zerkleinert  
2 Stk. Eier  
100g Mehl  
4 Scheiben Mozzarella  
8 Blatt Basilikum  
100 ml. Öl  
4 Scheiben Serrano Schinken  
4 Orangenfilets  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer

1 Kg Blattspinat geputzt  
50 g Butter  
2 Schalotten gewürfelt  
40 g Pinienkerne geröstet  
1 Knoblauchzehe gehackt  
100 ml Sahne  
1 Mßp. Curry  
Salz, Muskat

4 große Kartoffeln in Scheiben  
1 Ds. Tomaten gewürfelt  
1 Knoblauchzehe gehackt  
1 Zweig Thymian  
50 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Kalbfleisch plattieren, würzen und mit Mozzarella, Basilikum, Schinken und Orangenfilets füllen. Zuklappen fest andrücken und von außen würzen.  
Fleisch der Reihe nach erst in Mehl, aufgeschlagenes Ei und Toast panieren ohne es anzudrücken Öl in einer Pfanne erhitzen.  
Die gefüllten Schnitzel von beiden Seiten bei schwacher Hitze goldbraun braten und zum Schluss die Butter dazugeben und für 5 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 140°C nachgaren.

Butter in einen Topf geben, Schalotten und Knoblauch anschwitzen und Spinat dazufügen. Mit Sahne auffüllen und mit Salz, Muskat und Curry würzen und fünf Minuten garen.

Tomaten würzen, mit Knoblauch und abgezapftem Thymian vermengen. Kartoffeln in 5 Millimeter dicke Scheiben schälen, schneiden und in eine feuerfeste Form schichten.

Dann mit der Tomatenmasse übergießen und mit Parmesan bestreuen und für ca. 60 Minuten bei 170°C im vorgeheizten Ofen garen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O   G R O U P   G M B H