



Cordon bleu mit Spinat und Kokos-Kartoffelstock

Kulinarische Klassiker neu interpretiert: In diesem Cordon bleu-Rezept gibt's Spinat statt Käse und im Kartoffelstock ersetzt Kokosmilch die Kuhmilch. Schmeckt köstlich!

ZUTATEN FÜR ZEHN PERSONEN

Kokos-Kartoffelstock

ZUTATEN

2,5 Kilo Kartoffeln
400 g tiefgefrorenen Erbsen
5 kleine rote Chilischoten, in feine Röllchen geschnitten.
2,5 EL Öl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser aufkochen und zugedeckt zirka 25 Minuten garen. 2-3 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen zufügen.
2. Kartoffeln abgiessen, zurück auf die Herdplatte geben. Kokosmilch und Chilischote zufügen, kurz erhitzen, von der Herdplatte ziehen. Mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat

ZUTATEN

1,5 Kilo junger Spinat
10 kleine Zwiebeln
10 kleine Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
2. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zufügen, kurz andünsten.
3. Den Spinat zufügen, mit 500 ml Wasser ablöschen, aufkochen und kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In ein Sieb giessen, mit einem Löffelrücken ausdrücken und gut abtropfen lassen.

Schnitzel

ZUTATEN

- 10 Kalbsschnitzel
- 10 Scheiben gekochter Schinken
- 5 Eier, mittelgross
- 5 EL Mehr
- 10 EL Butter
- 1 Liter Kokosmilch, ungesüsst
- 200 g Paniermehl
- 5 EL Kokosraspel

ZUBEREITUNG

1. Schnitzel zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie flachklopfen. Nebeneinander auf ein Brett legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Hälfte mit je einer Scheibe Schinken belegen. Gedünsteten Spinat gleichmässig darauf verteilen. Schnitzel zur Hälfte umklappen, fest andrücken.
2. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl, Prise Salz und Prise Pfeffer vermengen. In einem zweiten tiefen Teller Paniermehl und Kokosraspel vermengen. Fleisch erst in Mehl, dann in Ei und anschliessend im Paniermehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel bei mittlerer Hitze darin von jeder Seite zirka 2 Minuten goldgelb braten.

Anrichten

Kokos-Kartoffelstock und Schnitzel mit dem Bratfett beträufeln und auf Teller anrichten. Schön sieht es aus, wenn die Schnitzel in der Mitte halbiert werden.

