

Rezept für 5 Personen

Cordon Bleu - Rezept nach Schuhbeck

Zutaten: 5 Kalbsschnitzel (a`=140 g), Öl für die Folie,
Chilisalz oder Normales, 5 kleine Scheiben Emmentaler,
5 Scheiben gekochter Schinken (a`=30 g), 2 Eier,
1 EL geschlagene Sahne, etwas abgeriebene unbehandelte
Zitronenschale, 1 Spritzer Zitronensaft, Chilipulver,
frisch geriebene Muskatnuss, 100 g doppelgriffiges Mehl,
250 g Weißbrotbrösel, ca. 130 ml Öl,

Zum Garnieren: 5 unbehandelte Zitronenspalten

- Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lage geölter Frischhaltefolie hauchdünn klopfen und leicht mit Chilisalz würzen.
- Je 1 Scheibe Käse in 1 Scheibe Schinken einschlagen und auf eine Schnitzelhälfte legen.
- Das Fleisch darüber zusammenklappen - die Schinken-Käse-Füllung sollte innerhalb der Schnitzelränder liegen.
- Die Eier in einem tiefen Teller mit Sahne, Zitronenschale und -saft, 1 Prise Chilipulver und Muskatnuss mit einer Gabel verquirlen.
- Mehl und Weißbrotbrösel jeweils in tiefen Teller geben.
- Die gefüllten Kalbsschnitzel zuerst in Mehl, dann in der Eiemischung und zuletzt in den Weißbrotbrösel wenden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze reichlich Öl erhitzen.
- Die Schnitzel darin auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Min. goldbraun braten. Die Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Belieben salzen und mit Zitronenspalten servieren.

Kartoffelgratin - Rezept nach Schuhbeck

Zutaten: 1 EL Butter für die Form, 500 g Sahne, 1 Knoblauchzehe, 2 Scheiben Ingwer, 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale, 2 Thymianzweige, Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss, 1500 g mehlig kochende Kartoffeln

Zum Garnieren: 2 Thymianzweige

- Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Die Sahne in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und Thymian in die Sahne geben und 5 Min. darin ziehen lassen.
- Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die ganzen Gewürze wieder entfernen und die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden..
- Die Kartoffelscheiben mit der Sahne mischen und in die Form füllen. Das Kartoffelgratin im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Min. goldbraun backen.

Gebratener Spargel

Zutaten: 1,3 kg Spargel, evtl. Grüner + Weißer, Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss, Öl

- Spargel schälen und in ca. 3 cm große Teile schräg schneiden.
- Öl in Bratpfanne geben und weißer Spargel bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen lassen. Nach ca. 5 Min den grünen Spargel dazu geben.

Rhabarber-Tiramisu

Zutaten: 380 g Rhabarber, 130 g Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 130 g Mascarpone/Frischkäse, 380 g Vanillepudding (Kühlregal), 1 EL Amaretto, 120 g Amaretti

- Rhabarber putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Mit 5 EL Wasser, 100 g Zucker und Vanillezucker in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Unter häufigem Rühren so lange kochen, bis der Rhabarber vollständig weich ist und keine Stücke mehr zu erkennen sind. Abkühlen lassen.
- Mascarpone/Frischkäse in einer Schüssel mit 30 g Zucker verrühren. Vanillepudding und nach belieben Amaretto dazugeben und untermischen.
- 120 g Amaretti zerbröseln und die 2/3 in die Gläser geben.
- Rhabarber in Gläser verteilen, die Puddingcreme darüber geben und 1 Stunde kalt stellen. Rest der Amarettibrösel auf der Creme verteilen.