

# Hier und heute

## Rahmwirsing mit Cordon Bleu

Olaf Baumeister startet mit diesem köstlichen Rezept in die Wirsingsaison. Das rahmige Kohlgemüse serviert er mit knusprigem Cordon Bleu.

### Das Rezept

von Olaf Baumeister für zwei Personen

#### Zutaten für das Cordon Bleu

- 2 Schweinerückensteaks à 140 g
- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Scheiben würziger Käse (z. B. gereifter Gouda, Raclettekäse, Emmentaler oder Greyerzer)
- 2 Eier
- 1 EL Mehl
- 4 EL Paniermehl
- Schale von ¼ Bio-Zitrone
- Salz und frischgemahlener schwarzer Pfeffer

#### Zubereitung

Das Paniermehl in eine Schale geben und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Das Ei in eine weitere Schale geben und mit einer Gabel vorsichtig verrühren, so dass das Eiweiß nicht vollständig mit dem Eigelb vermischt ist. Die Schweinerücken zwischen zwei Plastikfolien legen und mit dem Fleischplattierer sehr dünn ausklopfen. Beide Stücke mit je einer Scheibe Käse und Schinken füllen und zusammenklappen. Zuerst in Mehl, dann in Ei und dann in Paniermehl wenden. In einer schweren Pfanne mit dem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Das dauert drei bis vier Minuten pro Seite. Dann am besten sofort servieren.

#### Zutaten für den Rahmwirsing

- 300 g Wirsing
- 1 EL feingewürfelte Schalotten
- 1 EL feingewürfelter, durchwachsener Speck
- 1 TL Pflanzenöl zum Braten oder Butterschmalz
- 2 EL feingewürfelter säuerlicher Apfel
- 1 EL feingeschnittener Schnittlauch
- 30 ml trockenen Weißwein
- 50 ml Sahne
- 1 TL Maisstärke
- Salz und frischgemahlener schwarzer Pfeffer
- etwas frisch geriebene Muskatnuss

#### Zubereitung

Den Wirsing halbieren und vierteln und vom groben Strunk befreien. In feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Schalotten mit dem Speck im Butterschmalz kräftig anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen komplett verkochen lassen. Alles mit der Sahne auffüllen und den Wirsing dazugeben. Die Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und den Wirsing damit leicht binden. Mit Salz, Pfeffer und

# Hier und heute



Muskatnuss abschmecken. Die Apfelwürfel und den Schnittlauch dazugeben und am besten sofort servieren.