



Hähnchenschnitzel à la Cordon Bleu

auf Spätzle in cremiger Pilzsauce mit Speck



ca. 40min



2 Personen

Der Begriff Cordon Bleu („blaues Band“) kommt aus dem Französischen und war eine Auszeichnung für besondere kulinarische Leistungen. Sehr passend, finden wir, denn nach diesem Feinschmeckergericht gebühren dir Ruhm und Ehre auf Lebenszeit. Die mit Serrano und Gouda gefüllten Schnitzel werden auf cremigen, thymianduftenden Spätzle mit Austernpilzen, Lauch und noch mehr Serrano angerichtet. Ein preisverdächtiger Gaumenschmaus!

- 250g Austernpilze
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Rosmarin & Thymian
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 100g mittelalter Gouda, gerieben ⁷
- 1 Packung Serranoschinken
- 50g Bio-Semmelbrösel ¹
- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 200ml Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürstchen
- 1 Packung Röstzwiebeln ¹

- 1 Ei ³
- 3EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- 2 mittelgroße Pfannen
- Fleischklopper
- Frischhaltefolie
- Messbecher
- Zahnstocher

Energie 1728kcal, Fett 104.3g,
Kohlenhydrate 105.7g, Eiweiß 86.2g



Die **Pilze** in mundgerechte Streifen zupfen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Rosmarinnadeln** und **Thymianblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. **Tipp:** Wer möchte, kann die **Kräuter** mitsamt der Stängel verwenden und nach dem Braten einfach aus der Pfanne nehmen.



Eine mittelgroße Pfanne ca. 0,5cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Sobald das Öl heiß ist, die **Schnitzel** auf beiden Seiten in ca. 5Min. goldbraun und gar braten. Die **Schnitzel** aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.



Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Backpapier mit einem Fleischklopfers oder dem Boden einer schweren Pfanne ca. 0,5cm dünn klopfen. Von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** einseitig mit **1EL Käse** und **1-2 Scheiben Schinken** belegen, zusammenklappen und mit einem Zahnstocher verschließen.



Den **übrigen Schinken** in Stücke schneiden. Die **Pilze** in einer zweiten Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3-4Min. goldbraun und knusprig braten. Die Hitze reduzieren, den **Lauch**, den **Knoblauch**, die **Kräuter** und den **Schinken** zugeben und 2-4Min. braten, bis der **Lauch** anfängt glasig zu werden. Die **Spätzle** zugeben und 2-3Min. mitbraten.



1 Ei mit 2-3EL Wasser verquirlen. Das **Fleisch** nacheinander in 3EL Mehl, dem Ei und den **Semmelbröseln** wenden. Die **Panade** sanft andrücken.



Die **Sahne**, die **½ des Brühgewürzes**, den **restlichen Käse** und je nach gewünschter Konsistenz max. 100ml Wasser zugeben, kurz aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2-3Min. köcheln lassen, ggf. mehr Wasser zugeben. Die **Schnitzel** halbieren und auf einer großzügigen Portion **Spätzle** anrichten. Mit den **Röstzwiebeln** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**