

Blumenkohl gebraten mit Ei und Cordon Bleu

Für 3 Portionen

Zubereitungszeit ca. 75 – 90 Min.

Blumenkohl

1	kleiner	Blumenkohl, in Röschen, vorgegart Öl zum Anbraten	Blumenkohlröschen in einem Wok oder einer grossen Bratpfanne ca. 5 Min anbraten; dann weitere 5 Min braten
50	g	Schinkenwürfeli	in die Pfanne geben und weitere 2 Min braten
6	kleine	Kartoffeln, geschält, vorgegart	
3	Stk	Eier Salz, Pfeffer, Muskat	Eier gut verquirlen und würzen; darüber giessen, sofort vorsichtig rühren und so lange weiter braten, bis das gesamte Ei gestockt ist
½	Bund	Peterli	vor dem Servieren darüber streuen

Cordon Bleu

3	Stk.	Rinds oder Schweins Cordon Bleu	Mit wenig Fleur de Sale und Pfeffer würzen
150	g	Pilzmischung	ganz fein schnetzeln
1		Schalotte	ganz fein schnetzeln
			Pilze und Schalotten anbraten und auf die eine Hälfte der Cordon Bleu's geben
150	g	Bergkäse	geraffelt, darüber geben
			Fleisch zuklappen und mit Zahnstochern fixieren, Mit Mehl, Ei und Pankomehl panieren, in viel Butter beidseitig 3-4 Minuten goldgelb anbraten

