Lachs-Cordon-Bleu

Das Lachs-Cordon-Bleu ist die fleischlose Variante des klassischen Rezepts. In die Füllung kommen Käse, Spinat und Schalotten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

600 g	Lachsfilet
200 g	Blattspinat
40 g	Butter
3 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
4 Scheiben	Goudakäse
100 g	Mehl
2 Stk.	Eier
100 g	Semmelbrösel
1 EL	Butterschmalz
1 Prise	Curry

Zubereitung

1. Für das **Lachs-Cordon-Bleu** zunächst das Filet aufschneiden, aber nicht durchschneiden. Aufklappen, mit Curry und Salz würzen. Schalotten sowie Knoblauch schälen und fein würfeln, in der Butter anrösten, Blattspinat zufügen und einfallen lassen. Pfeffer und Salz zugeben. Auf einem Gitter abtropfen lassen.

2. Das aufgeklappte Filet mit Käse, Spinat und noch einmal Käse belegen, zuklappen. Zuerst in Mehl, dann in Eiern und schließlich in Semmelbröseln panieren. Nur leicht andrücken.

3. Butterschmalz in der einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Abhängig von der Dicke des Lachsfilets von beiden Seiten zwischen 2 und 5 Minuten goldbraun ausbacken.

Tipp

Zum Lachs-Cordon-Bleu passen Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree oder ein gemischter Salat.