

# Berliner Speisemeisterei

## Cordon Bleu mal anders...

1. Wir fangen mit der Schmelze an. Dafür Paniermehl, Abrieb einer Zitrone, 2 EL Olivenöl, und 1 EL gehackte Petersilie in eine Schüssel geben und vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

2. Den Spargel vom trockenen Stielende befreien und ab der Hälfte an schälen und in gesalzenem Wasser blanchieren und danach abschrecken. Abtropfen und die Spitzen gleichlang abschneiden und den Rest der Stiele in 5 mm Scheiben klein schneiden, dabei 6 Stiele aufheben.

3. Die Tomaten vierteln und vom Kerngehäuse befreien.

4. Der Hähnchenbrust vorsichtig eine Tasche einschneiden und aufklappen. Jeweils eine Scheibe Gouda und Kochschinken übereinanderlegen und drei Spargelstangen darin aufrollen. Diese Rolle nun in die Tasche legen und wiederum aufrollen und mit einem Holzstäbchen fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne vorsichtig anbraten und zum Garen in den Ofen bei 160 ° C backen.

5. Für das Risotto eine Zwiebel schälen und in feine Würfel zerkleinern und zusammen mit dem Reis in einen Topf mit Olivenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den warmen Geflügelfond nach und nach unter gelegentlichem Rühren zugeben. Dabei mit Salz, Pfeffer und dem Saft der Zitrone abschmecken (\*1). Kurz vor Schluß den geschnittenen Spargel und Tomaten zufügen. Nun vom Herd nehmen und Butterflocken hinzugeben & etwas geriebenen Parmesan unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

6. Die Schmelze erwärmen und auf die Roulade geben, diese halbieren und zusammen mit dem Risotto auf einem Teller anrichten.

7. Fertig.

## Cordon Bleu mal...

Quelle: Eigene Kreation

Benötigte Zeit: 1 h Verarbeitung

### Zutaten:

- \* 2 x Hähnchenbrüste
- \* 2 x Scheiben Kochschinken
- \* 2 Scheiben Goudakäse
- \* 500 g grüner Spargel
- \* 100 g Risottoreis
- \* 300 ml Geflügelfond
- \* 1 x Zwiebel
- \* 1 x Zitrone
- \* 5 x Strauchtomaten
- \* 4 EL Paniermehl
- \* Petersilie
- \* Salz, Pfeffer, Weißwein, Olivenöl, Parmesan

