



Auberginen-Cordon bleu

Der Begriff „Cordon bleu“ bezieht sich meistens auf paniertes Fleisch, ob Kalbs-, Schweins- oder Hühnchenfleisch gefüllt mit Käse und Schinken.

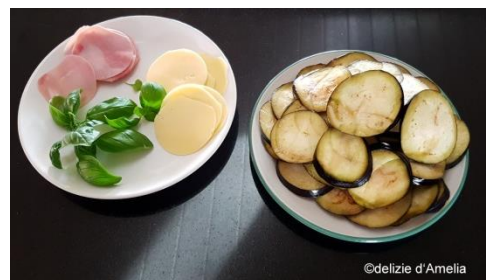
Dieses Mal präsentiere ich euch gerne eine neue und sehr leckere Cordon bleu-Variante.

Die Basis meiner Cordon bleu besteht aus Auberginen, gefüllt mit Schinken und Scamorza.

Meine Cordon bleu werden nach dem Panieren frittiert. Wer es etwas leichter mag, kann die Auberginen-Cordon-Bleu im Ofen backen.

Zutaten

2 mittlere Auberginen
 120 gr Schinken, hauchdünn
 120 gr Scamorza-Scheiben oder Gouda-Scheiben
 2 Eier
 Basilikumblätter
 Paniermehl nach Bedarf
 Mehl nach Bedarf
 Salz und Pfeffer nach Bedarf



Zum Frittieren

Erdnussöl

Zubereitung

Die Auberginen waschen und beide Enden wegschneiden. Runde Scheiben von ca. 1/2- max. 1 cm dicke schneiden. Hierfür kann man sehr gut eine Mandoline verwenden.

Die geschnittenen Auberginen in ein Sieb geben und mit Salz bestreuen. Eine weitere Schicht Aubergine darauf legen und salzen. So weiterfahren, bis alle Auberginen aufgebraucht sind. Zum Schluss einen Teller auf die Auberginen legen und beschweren. Während ca. 30 Minuten bis 1 h stehen lassen, damit die Bitterstoffe ausgeschieden werden.

Währenddessen den Käse in dünne Scheiben schneiden. Noch einfacher geht es, wenn ihr bereits Käsescheiben kauft, z. B. Gouda. Mit Hilfe einer runden Ausstanzform Rondellen in der Grösse der Auberginen zuschneiden. Das Gleiche mit dem Schinken machen.

Für das Panieren drei Schüssel bereitstellen. In der einen Schüssel die Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut verquirlen. In den beiden anderen Schüsseln je Paniermehl und Mehl bereitstellen.

Nachdem die Auberginenscheiben nun ihre Bitterstoffe ausgeschieden haben, diese unter fließendem Wasser waschen und danach trocken tupfen.

Nun könnt ihr die Cordon bleu zusammenstellen. Auf einem Teller die Auberginen-Scheiben verteilen. Eine Scheibe Schinken auf die Aubergine legen, ein Basilikumblatt darauf und mit der Käsescheibe zudecken. Zum Schluss mit der zweiten Scheibe Auberginen verschliessen.

Jetzt werden die Cordon bleu paniert. Die Cordon bleu zuerst rundum im Mehl drehen. Danach in die verquirlten Eier geben und zum Schluss im Paniermehl panieren.

In der Zwischenzeit eine hohe Pfanne mit Erdnussöl erhitzen. Die Temperatur sollte zwischen 170/180°C erreichen. Die panierten Auberginen-Cordon bleu auf beiden Seiten goldig frittieren. Auf ein Krepp-Papier abtropfen lassen. Das Frittieren dauert ca. 2 – 3 Minuten.



Man kann die Cordon Bleu auch im Backofen ausbacken. Ofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Cordon Bleu auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. In den Ofen schieben. Nach ca. 20 Minuten sind die Cordon bleu fertig gebacken. In der Hälfte der Backzeit die Cordon bleu wenden.

Die Cordon bleu sollten gleich nach dem frittieren warm genossen werden. Man hat auch die Möglichkeit die fertig frittierten Cordon bleu einzufrieren. Bei Bedarf in gefrorenem Zustand im Ofen aufbacken.

