

# AN DIE TÖPFE, FERTIG, LOS!

## ZUTATEN PRO PERSON

- 1 schönes Schweineschnitzel
- 5 dünne Scheiben Schinken
- 3 Scheiben Cheddar
- 3 Scheiben Emmentaler

Für die Panade:

- Malz
- Panko-Paniermehl
- Weizenmehl
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer

## ANMERKUNGEN DES KÜCHENCHEFS

- Sie können auch andere schmelzende Käsesorten wie beispielsweise Gruyère oder Comté verwenden.
- Die Verwendung von Malz ist das kleine Geheimnis der Kantin, das dem Rezept seinen besonderen Geschmack verleiht und zweifellos zu seinem Erfolg beigetragen hat. Die Kantin stellt Ihnen gerne Malz für Ihre Panade zur Verfügung. Schreiben Sie dazu einfach eine kurze E-Mail an [moien@kantin.lu](mailto:moien@kantin.lu) und holen Sie es in der Kantin ab.
- Panko-Paniermehl stammt ursprünglich aus Japan. Das Weizenbrot, das dafür verwendet wird, wird zu etwas größeren Krümeln zerkleinert als herkömmliche Semmelbrösel. Dadurch wird das Cordon Bleu knuspriger und leichter.

## ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch mit einem Fleischklopfer flach klopfen, damit es zarter wird.
2. Das Malz (nicht zu fein) mixen. Das gemixte Malz mit den Panko-Semmelbröseln vermischen.
3. Das Cordon bleu zusammenstellen: Legen Sie das Schnitzel flach aus. Legen Sie in die Mitte zunächst eine Scheibe Emmentaler, dann eine Scheibe Schinken, dann eine Scheibe Cheddar, dann wieder eine Scheibe Schinken usw. Wiederholen Sie dies, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Würzen Sie mit etwas Salz und Pfeffer.
4. Schließen Sie das Schnitzel so, dass alles gut umschlossen ist.
5. Wenden Sie das Fleisch anschließend in Mehl, dann in Ei und schließlich in der Malz-Panko-Mischung.

6. Frittieren Sie das Cordon bleu vorzugsweise in der Fritteuse, ansonsten in einer Pfanne mit etwas Öl etwa vier Minuten lang. Durch das Frittieren behält das Cordon bleu seine Form und zerfällt nicht.

7. Zum Schluss das Fleisch bei 220 °C für 4 bis 5 Minuten in den Ofen geben, damit der Käse schmilzt und das Cordon bleu schön saftig ist.

Servieren Sie es mit einem kleinen Salat, Pommes frites und einer grünen Pfeffersauce, wie in der Kantin, oder mit einer Champignon-Sahnesoße – ganz nach Ihrem Geschmack!

## WEIN- ODER BIERBEGLEITUNG

Das Gericht wird vorzugsweise vom Bier des Hauses, dem „Diddelenger Bio Pils“ begleitet. Es war das erste Bier, das in der Kantin gebraut wurde. Dabei handelt es sich um ein klassisches Lagerbier aus Bio-Hopfen der edlen europäischen Sorte „Ariana“. Seit 2025 ist es biozertifiziert. Das Cordon Bleu harmonisiert jedoch auch mit einem trockenen, fruchtigen Weißwein oder einem leichten, frischen Rotwein.

## KURZ ZUR GESCHICHTE

Der Ausdruck „Cordon Bleu“ bleibt etwas rätselhaft. Er bezieht sich vermutlich auf das blaue Band, an dem das Malteserkreuz befestigt war. Dieses Kreuz trugen die Ritter des Ordens vom Heiligen Geist, einer 1578 unter Heinrich III. in Frankreich gegründeten Ehrenausszeichnung. Im weiteren Sinne bezeichnete der Begriff schließlich außergewöhnliche Köche\*innen, insbesondere diejenigen, die an der Kochschule Le Cordon Bleu in Paris ausgebildet wurden. Deren Prestige soll zum Ausdruck „être un cordon bleu“ (ein Cordon Bleu sein) beigetragen haben. Schließlich wurde der Name auf dieses köstliche Gericht übertragen.

Ein großes Dankeschön an Küchenchef Elek Andradé und Joël Back, den Chef des Hauses, für ihren Empfang, ihre Gastfreundschaft und ihre Professionalität.

## RESTAURANT BRASSERIE KANTIN

Place Thierry van Werveke  
L-3475 Dudelange  
Tel. 26 48 34 87  
[www.kantin.lu](http://www.kantin.lu)

