

## CORDON BLEU



# CORDON BLEU VOM SCHWEINS-NIERSTÜCK LANG AUS DER REGION / WALLISER BIO RACLETTE AOP / BRÜGGER BÜNDNERFLEISCH / POMMES FRITES

## Zutaten für 10 Portionen

Schweins-Nierstück lang aus der Region	1,3 kg
Walliser Bio Raclette AOP	300 g
Brügger Bündnerfleisch	200 g
Schweizer Freilandeier aus der Region	6 Stk
Vollrahm	50 ml
Paniermehl	600 g
Weissmehl	100 g
Salz, Pfeffer, Öl, Butter	
Pommes Frites	3 kg
Frittieröl	
Salz	

Bio Zitrone, glatte Petersilie

Das Nierstück in 130 g portionieren, auf 2–3 mm plattieren, mit dem Raclettekäse und dem Bündnerfleisch zur Hälfte füllen und zudecken. Fest zusammendrücken oder einmal auf Maximum in einem Vacuumbeutel vacuumieren. Anschliessend im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und in den zerschlagenen Eiern mit Rahm wenden. Zum Schluss im Paniermehl wenden und in einer Pfanne bei 160°C von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Bis zum Anrichten warm stellen.

Die Pommes Frites in einer Fritteuse oder einem Topf bei maximal 175°C goldgelb frittieren. Anschliessend in einer Schüssel mit Salz würzen. Alternativ kann man auch mit getrocknetem Rosmarin, Thymian und Paprikapulver individuelle Aromen begeben.

Mit der Zitrone und der Petersilie garnieren und servieren.