



**Metzgerei Widmer**

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

---

# Kalbs-Cordon-bleu in Haselnuss-Panade

---

Zutaten für 4 Portionen

---

- 4 Plätzli à ca. 150 g vom Schweizer Kalb (vom Fleischfachmann für Cordon bleu vorbereiten lassen)
- 4 Tranchen Hinterschinken à ca. 30 g
- 4 Tranchen Gruyère à ca. 25 g
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 120 g gemahlene Haselnüsse
- 1 abgeriebene Schale von einer Bio-Orange
- 40 g Paniermehl
- 1 Ei
- 3 TL Mehl
- 2 EL Milch
- 3 EL Bratbutter

---

Zubereitung

---

1. Jedes Kalbsplätzli mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen und zusammenklappen. Ränder gut andrücken. Plätzli salzen und pfeffern.
2. Haselnüsse mit der Orangenschale und dem Paniermehl mischen und auf einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verklopfen und mit dem Mehl sowie der Milch mischen.
3. Plätzli zuerst in der Ei-Mischung und dann in der Haselnusspanade wenden. Panade gut andrücken.
4. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und die Plätzli darin von jeder Seite ca. vier Minuten braten. Sofort servieren.

Dazu passen in Orangensaft gedünsteter Broccoli und Teigwaren.

---

