

Okay, ich gestehe: Ich schaue mir fast alle Kochshows im TV an. Immer in der Hoffnung auf eine Rezeptidee oder technische Tipps und Tricks. Leider gibt's davon nicht mehr all zu viele. Stattdessen sondern bescheuerte Juroren bescheuerte Sprüche ab, oder es wird küchenpsychologisch rumgedeutet. Und wenn dieser Mälzer drin ist, lernt man vor allem Schimpfwörter von südlich des Gürtels. Das ist sehr schade, weil auch die Shows, die in ihren Anfangstagen auch einen Nutzwert hatten, immer mehr verkommen. Das gilt zum Beispiel für „The Taste“ – die aktuelle Staffel ist nur noch schwer erträglich. Allerdings servierte eine junge Köchin in der ersten Casting-Folge etwas, was mich als Cordon-Bleu-Liebhaber erheblich anregte: Schnitzelroulädchen gefüllt mit Schinken und Käse und paniert gebraten. Das musste ich nachempfinden...

Die Zutaten (für 2 Personen):

400 g sehr dünn geschnittene Schweineschnitzel
2 große Scheiben eher dünn geschnittenen gekochten Schinken
4 Scheiben aromatischen Emmentaler (oder etwas Stärkeres)
2 mittelgroße Eier
mildes Paprikapulver, Salz, schwarzer Pfeffer, getrockneter Thymian
Mehl, Semmelbrösel, Zahnstocher, Butterschmalz

Die Zubereitung:

Lass dir die Schnitzel vom Metzger deines Vertrauens mit der Maschine aufschneiden – die Scheiben müssen wirklich dünn sein. Der gekochte Schinken muss sogar noch ein bisschen dünner sein. Das gilt auch für den Käse. Nur wenn die Schichtung der drei Elemente MAXIMAL so hoch ist wie ein kleiner Finger dick, klappt es mit dem Rollen. Vorbild für die Technik ist natürlich die klassische Rindsroulade. Also plattierst du die Schnitzel zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie, jeweils von innen nach außen. Sie sollten danach etwas mehr als handbreit und etwa doppelt so lang sein. Jede zukünftige Rolle wird innen relativ beherzt mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und einem Hauch getrocknetem Thymian gewürzt.

Jetzt entscheidest du, welches Ende ganz innen liegen soll. An diesem Ende legst du eine halb Scheibe Schinken an, sodass sie möglichst so breit wie das Schnitzel ist und ungefähr zwei daumenbreit kürzer. Es lohnt sich sogar, den Schinken vorher passgenau zuzuschneiden. Auch den Käse solltest du vor dem Belegen auf Maß stutzen. Übrigens: Mit

Emmentaler bekommst du die eher harmlose Variante; mit einem Bergkäse gibt's mehr Wumms, und mit Appenzeller wird es richtig vollmundig – du hast die Wahl. Also legst du auf das Schnitzel erst den Schinken, dann den Käse. Es geht dann darum, das Ganze möglichst eng aufzurollen, sodass die Rouladen sehr fest ist und einen Durchmesser von ungefähr 4 bis 5 Zentimetern hat. Steck das Ende mit einem Zahnstocher quer zur Wickelrichtung fest. Wenn du ein wirklich scharfes Kochmesser besitzt, schneidest du die Enden jetzt erst bündig. Traust du dir das nicht zu, schneidest du das Cordon Bleu vor dem Wickeln zu einem genauen Rechteck.

Während du in einer tiefen Pfanne Butterschmalz – nach Belieben gestreckt mit neutralem Pflanzenöl – schmelzen lässt, bereitest du die Panierstraße vor. Als Stationen eignen sich ovale oder rechteckige Auflaufformen; professionelle Schalen sind natürlich noch besser. Mische eine gute Handvoll Mehl mit ein bisschen Salz und ordentlich mildem Paprika. Das ergibt Station 1. In der Station zwei verklopfst du die beiden Eier, ein bisschen Milch oder Sahne schadet nicht. In die dritte Station füllst du reichlich Semmelbrösel oder Paniermehl. Apropos: Ein Blitzhacker kann sich schon allein deswegen lohnen, weil man mit ihm aus altbackenen Brötchen oder aus Weißbrot vom Vortag prima frische Semmelbrösel selbst anfertigen kann.

Das Fett in der Pfanne sollte heiß, aber nicht zu heiß sein – also nicht auf Frittiertemperatur. Perfekt ist es, wenn an einem Holzlöffelende, den du hineinhältst, gerade eben Bläschen entstehen. Diese Temperatur sollte das Fett am besten durchgehend halten. Außerdem brauchst du einen passenden Deckel für die Pfanne. Du nimmst ein Röllchen, wendest es in der Mehlmischung und klopfst das überschüssige Mehl leicht ab. Kleiner Tipp: Panieren von Dingen, die nicht flach sind, geht am besten mit den Fingern. Du solltest dir diese aber nach jedem Durchgang an einem Handtuch abwischen, sonst hast du nachher Panierklumpen an den Flossen. Rein mit dem Roulädchen ins Ei. So wenden, dass es rundum mit Ei überzogen ist. Hinein damit in die Semmelbrösel. Mit der Hand Paniermehl von oben auf die Rolle geben, wenden, wiederholen und dann fest andrücken. Es folgt Durchgang 2 am Ei, denn doppelt paniert schmeckt besser.

Gib die panierte Cordon-Bleu-Rolle nun ins Fett. Nimm einen Esslöffel und schöpfe heißes Fett von oben auf das Ding. Sind alle Rollen in der Pfanne und von unten gebräunt, drehst du sie einmal um 180°, sodass die ehemalige Unterseite nach oben kommt. Nach vielleicht 2, 3

Minuten drehst du um 90° und später dann wieder um 180°. Es ist fast unmöglich, die Dinger wirklich rund zu braten – sie werden durch das Drehen gern mal zu Klötzchen – wen's stört... Ist die Panierung bei allen Rouladen goldbraun, reduzierst du die Hitze ein wenig und legst den Deckel auf; schließlich muss das Innere ja gar werden. Bei der angegebenen Dicke der Rolle sollte das in Summe kaum 12 Minuten dauern. Willst du sicher gehen, gibst du die Cordon-Bleu-Roulädchen nach dem Braten noch für ca. 10 Minuten in den auf 80° vorgeheizten Ofen. Dass ein Röllchen ganz gar ist, merkst du auch daran, dass geschmolzener Käse aus der Mitte quillt.

Weil es sich ja im Prinzip um Schnitzel handelt, servierst du die Cordon-Bleu-Rollen mit Beilagen wie ein Schnitzel: Pommes, Kroketten oder Bratkartoffeln passen, grüner oder gemischter Salat oder gern auch ein lauwarmes Kartoffel-Gurken-Salat. Außerdem gehören natürlich Zitronenscheibchen zum Nachwürzen auf jeden Teller.