

# Poulet Cordon-Bleu "Chez Claudia"

---

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Pouletschenkel Steaks mit Haut à ca. 160g
- 80g Gorgonzola
- 1 grosse Birne in kleine Würfel geschnitten
- 80g Bresaola
- Salz und Pfeffer oder Geflügelgewürz
- etwas Butter zum Braten

## für die Panade

- 1 Ei, verquirlt
- Mehl
- Paniermehl und geribene Mandeln - Verhältnis 1:1

Pouletschenkel Steaks, mit der Haut nach unten, flach auslegen. Bresaola auf die Fleischfläche legen. Am Rand ca. 1cm aussparen. Gorgonzola darauf legen, mit Birnen Würfeln bestreuen. Das Steak zuklappen, gut verschliessen, Rand andrücken und leicht würzen.

Cordon-Bleus zuerst im Mehl und dann anschliessend im verquirlten Ei wenden und mit der Paniermehl-Mandel-Mischung panieren. Die Mischung gut andrücken.

Nun die Cordon-Bleus 90 Minuten ruhen lassen.

In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und die Cordon-Bleus bei mittlerer Hitze ca. 5 - 7 Minuten braten.

Wichtig: Das Cordon-Bleu ist durchgebraten, wenn der Käse flüssig ist.