



Panierte

Hähnchen Cordon Bleu-Rolle

Panierte Hähnchen Cordon Bleu-Rolle

Zutaten

Für 4 Personen

4	Hähnchenbrustfilets
8	Scheiben geräucherter Speck
4	Bergkäsesticks
8	frische Salbeiblätter
Etwas	Süßer Senf
Etwas	Salz
Etwas	schwarzer Pfeffer
Ein paar	Zahnstocher oder Küchengarn
Etwas	Mehl
2	Eier
Etwas	Paniermehl
Etwas	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Vorbereiten der Hähneubrust

Zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie jedes Hähnchenbrustfilet flachklopfen, bis es gleichmäßig dünn ist.

2. Füllen und rollen

Auf einer Seite dünn mit süßem Senf bestreichen, dann leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Salbeiblätter kurz in etwas Butter anbraten. Jeweils zwei Salbeiblätter, zwei Scheiben Speck und einen Käsestick daraufsetzen und zur Roulade aufrollen. Mit Küchengarn oder Rouladennadel verschließen.

3. Panieren

Jede Hähnchenrolle erst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die verquirlten Eier ziehen und schließlich im Paniermehl wälzen, bis sie vollständig bedeckt sind. Dabei nicht fest drücken.

4. Braten

In einer großen Pfanne genügend Öl erhitzen, um die Hähnchen-Cordon-Bleu-Rollen von allen Seiten goldbraun und knusprig zu braten. Dies sollte bei mittlerer Hitze etwa 3–4 min pro Seite dauern. Achte darauf, dass das Hähnchen durchgegart ist.

Backen (optional): Falls die Hähnchen-Cordon-Bleus innen noch nicht vollständig durch sind, kann man sie für 10–15 min bei 180°C in den Ofen geben, um sie fertig zu garen.

5. Ruhen lassen

Hähnchen Cordon Bleu vor dem Servieren ein paar Minuten ruhen lassen. Dann Nadel oder Küchengarn entfernen.

6. Servieren

Die Hähnchen-Cordon-Bleu-Rollen können ganz serviert oder quer in Scheiben geschnitten werden, um die Füllung zu zeigen. Dazu passt hervorragend ein frischer Salat oder eine leichte Gemüsebeilage.

Diese panierte Version des Hähnchen Cordon Bleu bietet eine knusprige Außenschicht, während die Füllung innen saftig und geschmacksintensiv bleibt.

Tipp

Unpaniert kann man das Hähnchen auch am Grill gut zubereiten dafür einfach eine Plancha oder Pfanne auf den Grill stellen und die Hähnchen Cordon Bleus grillen, mit etwas Bier ablöschen und eine Gloche aufsetzen.