Folge 1:

HOCHSTAMM SUISSE «ON THE ROAD» IM ZWETSCHGENNEST OLTINGEN

Cordon bleu vom Wollschwein mit Belperknolle und Coppa, süss-saure Zwetschgen mit Ingwer, Spinatsalat an Joghurtdressing mit roten Zwiebeln und Estragon

REZEPT VON ANNA PEARSON

Die Koteletts vom Wollschwein sind kleiner als diejenigen vom gewöhnlichen Hausschwein und haben einen besseren Geschmack. Natürlich kann man das Rezept auch mit «normalen» Koteletts zubereiten, am liebsten von glücklichen Freilandsäuli. Die Belper Knolle ist ein mit Knoblauch gewürzter Käse, der zu einer Kugel geformt und in grobem, schwarzem Pfeffer gewendet wird, in guten Käsefachgeschäften gibt es sie jung oder gereift zum Hobeln. Für das Cordon bleu wird die junge Belper Knolle verwendet, alternativ könnte man das Fleisch auch mit «Büscion», dem Tessiner Frischkäse und im Mörser grob gemahlenem schwarzem Pfeffer füllen.

Zwetschgen süss-sauer
Zunächst die Früchte rüsten: halbieren, entsteinen und je nach Grösse nochmals der Länge nach halbieren. Ingwer schälen und ganz fein hacken, es wird ca. 1 TL benötigt. Zwetschgen, Ingwer und Zucker in eine Pfanne geben und erhitzen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, mit dem Balsamico ablöschen, die Hitze reduzieren und die Zwetschgen einige Minuten bei niedriger Hitze garen, ohne dass sie auseinanderfallen. Je nach Grösse und Reifegrad kann dies 2 bis 8 Minuten dauern. Das Kompott kann gut vorbereitet werden. Zu den Cordon bleus schmeckt es am besten lauwarm .

Salat
Den Spinat waschen und trockenschleudern, bis zum Servieren in einem Beutel im Kühlschrank aufbewahren. Die Zwiebel schälen und an einer scharfen Gemüsemandoline (Hobel) oder mit einem scharfen Messer in feine Ringe schneiden. Für ein paar Minuten in etwas Wasser legen, damit sie die aggressive Schärfe verlieren, auf Küchen-

Für 4 Personen

Zwetschgen
750 g Zwetschgen
75 g Zucker
frischer Ingwer
2 EL (Kirschen-) Balsamico

Salat
einige Handvoll Spinatsalat
1 kleine rote Zwiebel
etwas frischer Estragon

Dressing
2 TL Balsamico bianco
½ TL Senf
1 EL Traubenkernöl
2 EL Joghurt
Salz, Pfeffer

Cordon bleu
4 (Wollschwein-) Koteletts
ca. ½ junge Belper Knolle
4–8 Scheiben (Wollschwein-) Coppa, (alternativ Landrauchschinken)
Salz
Mehl
1 Ei
Paniermehl
Sonnenblumenöl
Butter

papier abtropfen lassen. Estragonblättchen von den Zweigen zupfen. Für das Dressing alle Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat unmittelbar vor dem Servieren mit Dressing mischen und mit Zwiebelringen und Estragon bestreuen.

Cordon bleus

Die Kotelettes schmetterlingsartig aufschneiden, sodass man Ober- und Unterseite des Fleisches vom Knochen weg auseinanderklappen kann. Mit einem Fleischklopfer beide Seiten mit Gefühl etwas dünner klopfen. Jeweils auf einen Fleischlappen ein Stück Coppa legen, etwas Belper Knolle daraufgeben und mit einem zweiten Stück Coppa belegen. Es braucht mindestens 1 cm freien Rand. Die Cordon bleus zusammenklappen, sodass die Füllung gut eingeschlossen ist, den Rand zusammendrücken. Bis hierhin können die Cordon bleus gut vorbereitet werden. Drei tiefe Teller auf die Arbeitsfläche stellen: den ersten mit etwas Mehl füllen, im zweiten das Ei verquirlen und den dritten Teller mit Paniermehl füllen. Jedes Cordon bleu auf beiden Seiten gut salzen, dann sofort auf allen Seiten im Mehl und danach im Ei wenden. Etwas abtropfen lassen und beide Seiten ins Paniermehl drücken. Die Panade salzen und nochmals auf allen Seiten im Paniermehl wenden, dieses gut festdrücken. Wichtig ist, dass auch die Seiten gut mit Panade versiegelt wird, damit die Füllung beim Braten nicht ausläuft.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. In einer Bratpfanne etwa 5 mm hoch Sonnenblumenöl erhitzen. 1 EL Butter zugeben und jeweils 2 Cordon bleus aufs Mal bei guter Hitze auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten lang schön braun und knusprig braten, dabei gelegentlich die Pfanne schwenken, sodass das Öl auch über die Seiten der Cordon bleus schwappt. Die ersten gebratenen Cordon bleus auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen und die restlichen zwei braten. Alle Cordon bleus auf ein im Ofen vorgewärmtes Blech legen und ca. 4 Minuten fertig garen. Bei grösseren Koteletts von normalen Hausschweinen dauert es ca. 8 Minuten. Das Fleisch darf ruhig noch leicht rosa sein, dann ist es schön saftig.

Die heissen Cordon bleus mit den lauwarmen Zwetschgen und dem Salat servieren.

Mit Unterstützung von: Der **Coop Fonds für Nachhaltigkeit** unterstützt dieses Projekt. coop

Schweiz. Natürlich.

Die Arbeit von Hochstamm Suisse unterstützen: Gönnen Sie sich Genuss

Mit grosser Leidenschaft setzen sich Produzenten und Verarbeiter von Hochstamm Suisse für die Erhaltung unserer Hochstammlandschaften ein. Aus ihrem Obst entstehen Produkte aus der Natur: auf hohen Leitern geerntet, schonend und naturbelassen verarbeitet, natürlich und -gesund.
Mit dem Kauf von Hochstamm Suisse Produkten tragen Sie dieses Engagement mit.
Damit mehr Genuss von stolzen Bäume mit Tradition auf Ihren Tisch kommt.

www.hochstamm-suisse.ch
www.hochstamm-blog.ch

HOCHSTAMM SUISSE