

Lust auf beef?

Fruchtig-cremige Cordon-bleu-Kreation aus dem Baselbiet



Minutenplätzli einmal anders, besonders lecker mit einer fruchtig-cremigen Füllung. Mit dieser feinen Cordon-bleu-Kreation wurden – im Rahmen von [Swiss Tavolata](#) – die Gäste von Anita Rudin auf dem Biohof Dangern in Eptingen bekocht. Dazu passt ein feines UrDinkel-Kernotto, das ebenfalls auf dem Hof Dangern produziert und verarbeitet wird.



Cordon-bleu-Kreation mit UrDinkel-Kernotto – ein [Swiss Tavolata](#)-Rezept von Anita Rudin. (Foto: zvg)

Zutaten (für 6 Personen)

6 Stück Natura-Beef Minutenplätzli (je nach Grösse auch 2 Stück)
Fein geschnittenes Mostbröckli
Bratbutter

Füllung

50 g Dörrzwetschgen fein gewürfelt
150-200 g Frischkäse (nature)
etwas Peterli
1-2 EL Balsamico Essig
Salz und Pfeffer

Marinade

3-4 EL Rapsöl
Fleischgewürz, nach Belieben Chili
1 EL Senf

Zubereitung

Minutenplätzli möglichst dünn und gross klopfen oder Schmetterling Schnitt. Fein geschnittenes Mostbröckli auf den Plätzli verteilen. Alle Zutaten für die Füllung mischen. Zirka 1 bis 2 Teelöffel Füllung auf die eine Plätzli-Hälfte verteilen, zweite Hälfte darüberlegen, mit Zahnstochern fixieren. Marinade zubereiten und die Cordon bleu damit bestreichen, etwas ziehen lassen.

Cordon bleu in der heissen Bratbutter kurz anbraten. Auf eine vorgewärmte Platte geben und etwa 40 Minuten bei 80 Grad im Backofen nachgaren lassen.

Das UrDinkel-Kernotto wie ein Risotto zubereiten und dazu servieren.