



[Drucken](#)

Kalbsfilet „Cordon bleu“ mit Romadur und Cranberry-Sauce



Zutaten für 4 Personen

Für das „Cordon bleu“:

- 400g Kalbsfilet (8 Stücke)
- 160 g bayer. Romadur
- 1 Ei
- 60 g frische Brotbrösel (oder Paniermehl)
- Mehl zum Panieren
- 400 g Brokkoli
- 2 TL bayer. Butter
- 40 ml Brühe
- 40 ml Öl
- 40 g bayer. Butter
- Salz, Pfeffer

Für die Cranberry-Sauce:

- 100 ml Cranberrysaft (Alternative: Apfelsaft)
- 80 g Zucker
- ½ Zimtstange
- 140 g frische Cranberries
- ½ unbehandelte Orange
- ½ TL Stärke

Zubereitung:

1. Zuerst die Sauce vorbereiten: Cranberrysaft mit Zucker, Zimtstange und den Cranberries in einen Topf geben. Orange abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Orangensaft und -schale zu den Beeren geben, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 10-15 Min. kochen, bis die meisten Beeren geplatzt sind, mit ½ TL Stärke leicht binden. Vom Herd nehmen und heiß oder kalt servieren – am besten schmeckt die Sauce, wenn sie mindestens einen ganzen Tag im Kühlschrank ziehen kann.
2. Kalbsfilet in 8 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Romadur in 8 Scheiben schneiden. Jede Filetscheibe noch einmal fast ganz durchschneiden, jeweils eine Käsescheibe hineinlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl, Eiern und Brotbröseln panieren.
3. Brokkoli waschen und in Röschen teilen, die Brokkolistiele schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Brokkoli mit 2 EL Butter und 100 ml Brühe zugedeckt 6-8 Min. dünsten, zum Schluss sollte die Flüssigkeit fast eingekocht sein.
4. Zwei große Pfannen erhitzen, das Öl und die Butter auf die beiden Pfannen verteilen, die Kalbsfilet-„Cordon bleus“ darin von beiden Seiten je 2-3 Min. backen. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen. „Cordon bleus“ mit Cranberry-Sauce und Brokkoli anrichten.

Tipp:

Dazu passen Bratkartoffeln oder Kartoffel-Püree.