

# Sommerbockcordon bleu gefüllt mit Kirschen Dazu Wildreis, Lauch, Kräuterseitlingen mit Glasiertem Gemüse

## Mise en place für die Cordon bleu:

700g Sommerbock, Bäckli  
200g Schinken in Scheiben  
40g Kirschen, gefroren  
80g Gruyere  
6 Eier  
300g Mehl  
300g Paniermehl

## Mise en place:

20ml Sonnenblumenöl  
2L Wasser  
½ Lauch  
4 Radieschen  
3 Karotten  
250g Wildreis  
5g Zucker  
10g Butter  
Salz, Pfeffer, Fleur des Alpes

## Zubereitung:

Die Kirschen auftauen.

Das Bäckli in zwei Stücke schneiden, diese Horizontal halbieren aber nicht ganz durchschneiden und Flach klopfen.

Den Schinken und den Gruyère darüberlegen, die Kirschen halbieren und auch darüber legen dann das Cordon bleu würzen mit wenig Fleur des Alpes.

Das Cordon bleu wird jetzt paniert zuerst in das Mehl wenig abklopfen, danach in das Eigelb legen und zum Schluss noch ins Paniermehl dies 2mal pro Cordon bleu machen damit es schöner aussieht.

1L Wasser für den Reis erwärmen, sobald dieses Kocht den Reis begeben und ca. 20min Kochen. Den Reis im Wasser gut Salzen.

Den Anderen Liter Wasser auch aufkochen, danach die Karotten und die Radieschen Kochen.

Sobald die Gemüse gekocht sind in die Gewünschte Form schneiden und mit Butter, wenig Wasser, Salz und Zucker die Gemüse Glasieren.

Die Cordon bleu in Sonnenblumenöl anbraten und im Ofen ca. 10min bei 180°C Fertig kochen.

Währenddessen den Lauch halbieren und Waschen, die Kräuterseitlinge auch Waschen und Vierteln.

Den Lauch in Streifen schneiden, danach in Butter Sautieren, wenn der Reis gekocht ist absieben und mit dem Lauch und den Kräuterseitlingen Mischen und schön anrichten.