

## **Kalbstasche Cordon Rouge mit Kartoffelgratin und Lauchgemüse**

---

Kalbstasche Cordon Rouge mit Kartoffelgratin und Lauchgemüse

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std

Menu: [17.11.2010](#)

Creation: [Peter Reusch](#)

# Kalbstasche Cordon Rouge mit Kartoffelgratin und Lauchgemüse

---

## Kalbstasche «Cordon Rouge»

1,2 kg	Kalbsbäggli	250 gr	Parmesan gerieben
200 gr	Rohschinken (z.B. Bündner)	30 gr	Butter
500 gr	Camembertkäse		Salz, Pfeffer, Muskat gerieben
100 gr	Butter flüssig		
200 gr	Weissbrot gerieben	500 gr	Lauchstengel
5 dl	Erdnussöl	100 gr	Echalotten gehackt
100 gr	Kochbutter	100 gr	Rauchspeck
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	50 gr	Butter
		1 dl	Weisswein
		3 dl	Vollrahm
		1 Prise	Salz
			Pfeffer weiss aus der Mühle

## Kartoffelgratin

1,8 kg	Kartoffeln
4 dl	Milch
5 dl	Vollrahm
20 gr	Knoblauch gepresst

## Lauchgemüse

500 gr	Lauchstengel
100 gr	Echalotten gehackt
100 gr	Rauchspeck
50 gr	Butter
1 dl	Weisswein
3 dl	Vollrahm
1 Prise	Salz

## Zubereitung

**Kalbstasche «Cordon Rouge»:** Kalbsbäggli in 60 gr schwere Schnitzel schneiden (2 Stück pro Person). Die Schnitzel dünn klopfen (am besten mit einer Plastikfolie auf dem Holzbrett), den Rohschinken und den Camembert auf die Schnitzel legen und einwickeln, gut anpressen, mit Salz und Pfeffer würzen. In der flüssigen Butter drehen und anschliessend im Weissbrot panieren. In Fettstoff oder Butter goldbraun braten.

**Kartoffelgratin:** Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässig dicke Scheiben von 2 mm schneiden. Milch, Rahm, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Hälfte des Käses darunter ziehen und anmischen. In gebutterte Gratinplatte legen, mit dem restlichen Käse bestreuen und mit der Butter beträufeln. Bei 160°C während 40 Min. langsam backen und anschliessend bei 220°C gratinieren.

**Lauchgemüse:** Den Lauch rüsten, halbieren und unter fließendem Wasser gut waschen. In feine Streifen schneiden. Echallotten in Spalten fein. Weißwurst schneiden und die Butter dazugeben. Den Lauch zugeben, ablöschen mit Weisswein, mit Rahm auffüllen und bei schwacher Hitze cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.