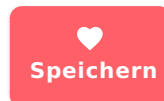


... > Zubereitungsarten > Methoden > Braten

Cordon bleu vom Lachs



★★★★☆ 4.37 (156 Bewertungen)

🗨️ 96 Kommentare

🕒 30 Min.  normal  20.10.2004  742 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

600 g Lachsfilet(s), ohne Haut und Gräten

200 g Blattspinat

40 g Butter

3 Schalotte(n), geschält und fein gewürfelt

2 Zehe/n Knoblauch, geschält und fein gewürfelt

Salz

4 Scheibe/n Käse, Gouda oder einen anderen milden

100 g Mehl

2 Ei(er)

100 g Semmelbrösel

Butterschmalz, zum Braten

Curry - Mischung

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
742	47,97 g	44,10 g	38,04 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Das Lachsfilet aufschneiden ohne es durchzuschneiden und aufklappen. Mit Salz und Curry würzen.

Schalotten und Knoblauch in der Butter anschwitzen, den Blattspinat darin zusammenfallen lassen, salzen und pfeffern und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Das Lachsfilet mit Gouda belegen, mit Blattspinat bedecken, mit Gouda abdecken und das Lachsfilet zusammenklappen. Mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren und von beiden Seiten, je nach Dicke, 2-5 Minuten in heißem Butterschmalz goldbraun backen.

Dazu passen am besten einfache Petersilienkartoffeln.

Rezept von

[mama1977](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

15.11.2020 19:21

Papas-sohn-kocht

Super Rezept. Hatte TK Lachs, den ich ihn halbgefrorenem Zustand aufgeschnitten habe. Das Panieren war nicht ganz so einfach wie beim Schnitzel, der Lachs brauchte mehr Fingerspitzengefühl. Ein Bruchstück konnte ich gut mit ner Eier-Mehl-Mischung wieder ankleben. Das Anbraten hat problemlos geklappt.

[Antworten](#)

02.01.2020 19:24

JacquelineWendt

Habe diesen Lachs zum 1.1. gemacht, das Wendemanöver in der Pfanne ist leider etwas schief gegangen, was allerdings am Lachs lag. anstelle von Gouda hatte ich noch Reste vom Essrom da, es hat sehr lecker geschmeckt und bekommt von uns 5

Antworten

05.02.2019 21:14

Pesto2013

Hatte erst Zweifel, ob das mit dem panieren ect. alles klappt. Ging wunderbar. Habe etwas mehr Spinat gemacht, so hat man noch eine Beilage. Curry habe ich weggelassen und auch nicht vermisst.

Antworten

19.01.2018 20:04

Seegurke2000

Sehr lecker.
Dieses Gericht wollte ich schon länger testen, heute hat es endlich geklappt. Ich hatte Bergkäse. Entgegen der Erwartung ist durch das Panieren nichts auseinander gefallen, alles hat gut zusammen gehalten.

Antworten

26.08.2017 15:03

Irmerla2911

Wir fanden auch dass es mal was anderes ist und unsere Neugier wurde gestillt. Ein bisschen schwierig anzubraten damit es nicht auseinander fällt, aber ging besser als erwartet.....

Antworten

17.03.2008 08:13

Ratte68

Hallo,

hab das Lachs Cordon Bleu gestern gemacht.

Geschmacklich ein Erlebnis. Sehr lecker. Ich werde es demnächst mal noch mit Feta anstelle des Gaudas probieren, schmeckt sicher auch fein. Wobei, da ich kein Curry-Fan bin, habe ich auf das Curry verzichtet, ansonsten habe ich alles wie im Rezept beschrieben gemacht.

Das einzige Problem daran ist, man muss die richtige Form der Filets bekommen. Sie dürfen nicht zu schmal und zu hoch sein, sonst hat man ein Problem mit der Füllung.

LG

Ratte

Antworten

15.03.2008 13:41

fuziklein

Habe es gestern gekocht, es war superlecker, allerdings hatte ich ein bisschen Probleme, Lachsfilets in geeigneter Größe und Stärke zu bekommen und musste die Taschen mit Unmengen von Zahnstochern zusammenklammern, damit sie mir beim Panieren und Braten nicht auseinanderfallen.

Von der Idee und vom Geschmack her ein super Rezept!

Antworten

25.08.2007 14:20

Slartibartfas

Hej,

absolutes Suchtessen, hab ich mindestens schon 4 Mal gemacht !!!

Gruß

Slartibartfas

Antworten

07.03.2007 19:57

dirkfenske

Hallo,

für meine Frau perfekt, für mich sehr lecker. Habe auf Curry verzichtet und zum Panieren lieber frisch geriebenes Weißbrot genommen.

Danke für das leckere Rezept. Ich frage mich, warum ich noch nicht selber darauf gekommen bin ;-D

LG
Dirk

Antworten

25.12.2006 19:30

schokostreusel

hab`s gestern, am Heiligen Abend gemacht. Schmeckt einfach fantastisch! es blieb nichts übrig und ich bekam viele Komplimente. Danke für dieses Rezept!

LG Lisa

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[blumenkohlcurry rezepte](#), [foodmap rezepte](#), [gemüesuppe rezepte](#), [huhn-geschnetzeltes rezepte](#), [hühnerschlegel rezepte](#), [mangosoße rezepte](#), [pflaumen rezepte](#), [sahnegeschnetzeltes rezepte](#), [spitzkohleintopf rezepte](#), [suppenfleisch rezepte](#)