Wirz Cordon Bleu Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 3 Personen

240 g Wirz	1 grosses Wirzblatt / Pers
* 3 g Salz	Wirzblätter in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und gut abtropfen lassen
0.3 g Pfeffer	
37.5 g Frische Champignons	oder Eierschwämmli
210 g Käsescheiben	
30 g Mehl	
113 g Paniermehl	
1.5 Stück Eier	
113 g Bratbutter	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Wirz auslegen, mittlere Blattrippe etwas abschneiden, so dass Blatt und Rippe gleichmässig dick sind. Wirzblätter mit Salz und Pfeffer würzen.
Champignons in Stücke schneiden. Auf den Blätter verteilen.
Je zwei Käsescheiben auf die Wirzblätter legen und zuklappen. Ränder gut andrücken.
Mehl und Paniermehl separat in Tellern bereitstellen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Wirz-Cordon Bleu im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Durchs Ei ziehen. In Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.
Eventuell wiederholen Ei, Paniermehl