

Cordon Bleu Braten



1 KG Lachsbraten

2 EL Magic Dust

5 Scheiben Gouda Käse

100 Gramm gekochten Schinken

1. Lachsbraten waschen und aufschneiden. Dazu setzt Ihr Euer Messer an der langen Unterseite des Bratens an und schneidet so weit, wie das Fleisch dick werden soll (!ACHTUNG: NICHT durchschneiden!). Nun könnt Ihr den oberen Teil des Bratens umklappen und auch diesen Teil wie oben beschrieben einschneiden, bis das Fleisch Eures Bratens überall gleich dick ist.
2. Fleisch komplett aufklappen und platt drücken. Von beiden Seiten würzen und die Innenseite mit Käse & Schinken belegen.
3. Anschließend wird der Braten von der Querseite ganz eng aufgerollt und mit einem Küchengarn zusammen geschnürt.
4. Der Cordon Bleu Braten kommt indirekt bei ca. 160 Grad auf den Grill, bis zu einer Kerntemperatur von 67 Grad. Das hat bei unserem Stück ca. 60 Minuten gedauert.

Ich stehe darauf, wenn Käse aus dem angeschnittenen Grillgut heraus läuft. Auch unsere Gäste waren mehr als begeistert.