

Köstlicher Brioche mit knusprigem Schinken

28.Mai 2021

Zutaten für 1 Sandwich

½ Avocado

ein paar Blätter Chicorée, rot

1 Ei

etwas Milch

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen aus der Mühle

½ TL home-made Butterschmalz

3 Scheiben Spargelschinken

3 Scheiben Chilischinken

3 Scheiben Brioche Sandwich

Wasabi Paste (fertig gekauft oder aus Pulver zusammengemischt)

Frischkäse

Home-made Senfkaviar

Erbsen Sprossen

Zubereitung:

Avocado halbieren und in Scheiben schneiden. Chicorée Blatt für Blatt abpflücken, unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenkrepp vorsichtig trocken tupfen. Ei mit Milch verquirlen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Hälfte des Ei-Milch Gemisches langsam einfließen lassen, um ein sehr dünnes Omelett zu bekommen. Restliches Ei Gemisch in die Pfanne gießen und ein zweites, sehr dünnes Omelett braten. 3 Scheiben Spargel Schinken "unordentlich" in die Pfanne geben und von beiden Seiten kross anbraten. Ebenso mit dem Chili Schinken vorgehen. Brioche Scheiben nacheinander im Toaster kross toasten. Eine Scheibe Brioche auf einen Teller legen, mit Wasabi Paste gut einstreichen und mit Avocado Scheiben belegen. Chicorée auf die Avocado Scheiben legen und mit einer weiteren Scheibe Brioche bedecken. Brioche mit etwas Frischkäse bestreichen, mit Spargel Schinken belegen und mit Senfkaviar bestreuen. Dünnes Omelett auf dem Schinken platzieren und mit einer weiteren Scheibe Brioche belegen. Die Scheibe Brioche wiederum mit Wasabi bestreichen, mit dem zweiten Omelett belegen und mit kross gebratenem Chili Schinken toppen. Schinken mit Senfkaviar und frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen und mit Erbsen Sprossen garnieren. Schinken Club Sandwich auf einem Holz Brettl anrichten und servieren.

Tipp:

Wasabi Paste je nach Geschmack verwenden.

