

# Arme Ritter, süß mit Mandel, herzhaft mit Wachtel-Ei

## Für zwei Personen

### Für die Armen Ritter:

2-3 alte Brioche-Brötchen	1 Knoblauchzehe	15 g Parmesan
2 Eier	1-2 EL Butter	200 ml Sahne
½ Bund Schnittlauch	2-3 EL Zucker	Zucker
Zimt	1 Prise Pilzpulver	Salz, Pfeffer

### Für die Zitronen-Vanille-Mascarpone:

1 Zitrone, (Saft, Abrieb)	100 g Mascarpone	50 ml Sahne
½ Vanilleschote	1-2 TL Zucker	1 Prise Salz

### Für die süßen Toppings:

130 g Blaubeeren	20 g Mandeln	10 g gehobelte Mandeln
1-2 Zweige Rosmarin	½-1 EL Butter	½-1 EL Zucker
1 Prise Salz		

### Für die Schnittlauch-Crème-fraîche:

150 g Crème-fraîche	1 Knoblauchzehe	1 TL Ahornsirup
1-2 TL getrock. Schnittlauch	1 TL Olivenöl	½ TL Salz

### Für den Parmesanschaum:

1 Schalotte	1 Zitrone	80 g Parmesan
1 EL Butter	3-4 EL kalte Butter	100-150 ml Sahne
100 ml Weißwein	50-100 ml Gemüsefond	2 g Lecithin
Zucker	Salz	

### Für die herzhaften Toppings:

2-4 Wachteleier	50 g Babyspinat	Butter
Chiliflocken	Muskatnuss	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	Eiswasser

### Für die Garnitur:

10 g Parmesan	1-2 Halme Schnittlauch	1 Schale Gartenkresse
Puderzucker	Salz	Pfeffer

## Für die Armen Ritter:

Das Brötchen in 2,5-3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Servierring Kreise ausstechen oder in Streifen schneiden.

Eier und Sahne mit einer Gabel verquirlen und die Mischung auf zwei Schüsseln aufteilen.

Eine Ei-Sahne-Mischung mit 2 Esslöffeln Zucker vermischen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides in die zweite Ei-Sahne-Mischung geben, den Parmesan hineinreiben und mit Salz, Pfeffer und Pilzpulver würzen.

Das Brot 4-5 Minuten in die jeweiligen Mischungen legen, ggf. mit einer Tasse beschweren.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Überschüssige Ei-Sahne-Mischung vom Brot abtropfen lassen und das Brot vorsichtig in Butter von allen Seiten ca. 5-10 Minuten goldbraun ausbacken.

Etwas Zimt und Zucker mischen und das süße Brot nach dem Backen darin wälzen.

## Für die Zitronen-Vanille-Mascarpone:

Vanilleschote der Länge nach halbieren. Mascarpone mit Sahne, Vanillemark und Zucker mit einem Handrührgerät aufmixen. Mascarpone Salz, Zitronensaft und abrieb abschmecken.

**Für die süßen Toppings:**

Mandeln und gehobelte Mandeln in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und dann grob hacken.

1 Zweig Rosmarin hacken. Butter, Zucker, Salz, einen kompletten Rosmarinzweig, gehackten Rosmarin und Blaubeeren in eine Pfanne geben und ca. 2 Minuten braten bis sie aufplatzen und etwas Fruchtsaft lassen.

**Für die Schnittlauch-Crème-fraîche:**

Knoblauch abziehen und pressen. Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

**Für den Parmesanschaum:**

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und ein reduzieren lassen.

Anschließend durch ein Sieb in einen hohen Messbecher passieren und wieder in den Topf geben. Sahne und Gemüsefond dazugeben. Alles aufkochen und den Parmesan hineinreiben. Kurz köcheln bzw.

einreduzieren lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken. Kalte Butter zugeben und mit einem Stabmixer alles schaumig aufschlagen, dabei etwas Lecithin untermixen.

**Für die herzhaften Toppings:**

Wachteleier in einer heißen Pfanne mit Öl ausbacken, dabei ggf. einen Deckel auf die Pfanne legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat 30 Sekunden in heißem Wasser blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. In etwas Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Muskatnuss würzen.

**Für die Garnitur:**

Die jeweiligen Armen Ritter mit den jeweiligen Dips bestreichen. Die Toppings jeweils darüber geben bzw. drauflegen. Saucen separat anrichten. Süße Variante mit Puderzucker bestäuben, herzhaft Variante mit Parmesan, Schnittlauch, Kresse, Salz und Pfeffer Garnieren.

Melina Gross am 26. April 2023