

# Wachtel-Spiegel-Eier auf Roggenbrot mit Schinken-Schaum

## Für zwei Personen

2 Wachteleier	2 Scheiben Roggenbrot	20 g Butter
1 Kästchen Kresse	Butter	100 g Schwarzwälder Schinken
50 ml Gemüsefond	50 ml Schlagsahne	50 g Crème-fraîche
2 EL Bindemittel	Salz	Pfeffer

Roggenbrot in Scheiben schneiden, beidseitig mit Butter bestreichen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend kleine Kreise ausstechen.

Für den Schwarzwälder-Schinken-Schaum Schinken in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne auslassen. Gemüsefond angießen und köcheln lassen. Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, Schinken aus dem Sud nehmen, Bindemittel unterrühren, Crème fraîche hinzufügen und Flüssigkeit in eine Espuma-Flasche füllen.

Für das Wachtel-Spiegelei in einer Pfanne Butter zerlassen, Wachtelei vorsichtig öffnen, zu einem Spiegelei braten und kreisrund ausstechen. Mit Salz würzen.

Wachtel-Spiegelei auf Roggen-Taler geben, Schwarzwälder-Schinken-Schaum oben auf spritzen und mit Kresse garnieren.

Tobias Beck am 23. November 2016