

Strammer Max de luxe mit Radicchio und Orange

Für zwei Personen

Für den Strammen Max:

2 Scheiben Brioche	2 Scheiben Parmaschinken	2 Jakobsmuscheln
2 Wachteleier	2 grüne Salatblätter	2 Tomaten
1 Orange, Schale	1 Limette, Saft	20 g Crème-fraîche
1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ TL Lecithin	1 EL Butterschmalz
3 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Beilage:

1 Radicchio	1 Orange	50 g schwarze Oliven
1 EL mittelscharfer Senf	2 EL Ahornsirup	4 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsamico	Salatblüten	

Für den Strammen Max:

Aus jeder Briochescheibe einen Taler ausstechen. Die Muscheln waschen und trockentupfen. Die Schinkenscheiben längs halbieren, in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und herausnehmen. Butter in der Pfanne erhitzen, darin die Briochetaler von beiden Seiten goldgelb rösten und herausnehmen. Die Crème fraîche mit etwas ausgekratztem Vanillemark, 1 TL Limettensaft, Lecithin, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Orangenzesten schneiden und zur Seite stellen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Muscheln in die Pfanne geben, eine Minute kräftig anbraten. 1 EL Butter, etwas Vanillemark und die Orangenzesten dazugeben. Muscheln wenden und für 1 Minute scharf anbraten. Kräftig salzen und pfeffern.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Wachteleier vorsichtig in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze 2 Minuten zu Spiegeleiern braten. Danach in dieselbe Größe wie Muschel ausschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Türmchen aus je einem Briochetaler, etwas Crème fraîche, einer Scheibe Schinken, einem Salatblatt, der Tomatenscheibe, einer Muschel und einem Ei übereinanderschichten. Mit Pfeffer bestreuen.

Für die Beilage:

Die Orange schälen, filetieren und den Saft in einer Schüssel auffangen. Die Oliven in Scheiben schneiden und zum Orangensaft geben.

Mischung mit Olivenöl, Balsamico, Senf und Ahornsirup mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Radicchioblätter kleinschneiden, waschen und trocken schleudern, hineingeben und gut vermengen. Mit Salatblüten und den Orangenfilets garnieren.

Den Strammen Max de luxe mit Radicchio und Orangen auf Tellern anrichten und servieren.

Marion Schnatterbeck am 11. Juli 2017