

Croque-Madame-Muffins mit Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Käsesauce:

1 EL Mehl	50 g alter Greyerzer Käse	1 EL Butter
200 ml Milch	1 TL mittelscharfer Senf	Muskatnuss
Salz	Melange Noir Pfeffer	

Für die Muffins:

4 Scheiben gekochter Schinken	4 Scheiben amerik. Toastbrot	4 Eier
4 EL Butter	1 Bund Schnittlauch	Melange Noir Pfeffer

Für den Salat:

500 g Rucola	10 Cherrytomaten	1 Zwiebel
50 ml Weißer Balsamicoessig	Pili-Nuss	1 TL weißer Sesam
1 TL schwarzer Sesam	1 EL flüssiger Honig	1 TL Senf
200 ml Weißwein	200 ml Olivenöl	1 EL Zucker
Salz	Melange Noir Pfeffer	

Für die Käsesauce:

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einstreuen und zu einer glatten Mehlschwitze verrühren. Topf für zwei Minuten vom Herd nehmen. Milch zugießen, verrühren und Topf wieder auf den Herd stellen. Senf zugeben und mit Muskat abschmecken. Für 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen. Käse reiben und -bis auf eine kleine Menge für die Garnitur - unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Muffins:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Muffinformen mit 1 EL Butter ausfetten. 3 EL Butter in einer kleinen Pfanne zum Schmelzen bringen. Brotscheiben mit einem Nudelholz ausrollen und mit geschmolzener Butter bestreichen.

Brotscheiben in die Mulden der Muffinformen legen. Schinken in die Vertiefung legen. Eier aufschlagen und jeweils ein Ei auf das Brot geben.

Das Ei mit der Käsesauce bedecken und mit etwas Pfeffer bestreuen. Für 15 Minuten backen. Das Ei sollte noch weich sein. Die fertigen Muffins mit Pfeffer, Schnittlauch und dem restlichen Käse bestreuen.

Für den Salat:

Rucola waschen und trockenschleudern. Olivenöl, Balsamicoessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Rucola und Vinaigrette vermengen. Pili-Nuss knacken und über dem Salat verteilen.

Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Sesam einstreuen und anschließend die Masse auf einem Backpapier verteilen. Mit einem Nudelholz ausrollen, auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Cherrytomaten abbrausen, trocken tupfen und halbieren. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Zwiebel in einer Pfanne mit Öl anbraten, Zucker und Tomaten dazugeben und mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Croque-Madame-Muffins mit Rucola-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Hein am 06. März 2018