

Strammer Max de luxe mit Rucola-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für das Pfannenbrot:

250 g Weichweizengrieß

$\frac{1}{2}$ TL Salz

$\frac{1}{4}$ Würfel frische Hefe
Weichweizengrieß

1 Prise Zucker

Für den Belag:

4 Jakobsmuscheln

50 g Speisequark, 20 %

30 g Butter

4 Scheiben Serrano-Schinken

70 g Rucola

Olivener Öl

4 Wachteleier

1 Bund rote Brunnenkresse

Salz, Pfeffer

Für den Rucola-Tomaten-Salat:

100 g Rucola

1 EL gereifter Balsamico

Salz

5 Kirschtomaten

1 EL Kürbiskernöl

Pfeffer

1 Schalotte

1 EL Zucker

Für das Pfannenbrot Grieß, Hefe, Zucker und Salz mit 300 Milliliter lauwarmem Wasser in der Küchenmaschine acht bis zehn Minuten zu einem Teig kneten. Anschließend mit den Händen kräftig durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen. Diese auf einer mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche zu knapp einen Zentimeter dicken Fladen ausrollen. Pfanne erhitzen und Fladen ohne Fett zugedeckt auf jeder Seite fünf bis sieben Minuten hellbraun backen.

Für den Belag Jakobsmuscheln kalt abrausen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Muscheln darin etwa eine Minute anbraten. Wenden und auf der anderen Seite circa eine halbe Minute braten. Pfanne vom Herd ziehen, Butter dazugeben und Jakobsmuscheln in der Resthitze noch eine weitere Minute ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Wachteleier aufschlagen und bei geringer Hitze zu Spiegeleiern ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Serrano in die Pfanne geben und knusprig anbraten.

Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. 50 Gramm Rucola klein schneiden und mit Quark, einem Schuss Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Für den Rucola-Tomaten-Salat Rucola waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen und vierteln. Schalotte, Balsamico und Kernöl vermengen, mit Zucker abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola und Tomaten mit Dressing vermengen.

Pfannenbrot-Taler mit Rucola-Quark-Creme bestreichen und auf Tellern verteilen. Serrano, Rucola, Jakobsmuschel und Wachtelei darauf schichten, mit Brunnenkresse garnieren, Rucola-Tomaten-Salat daneben anrichten und servieren.

Graziella Macri am 24. November 2016