

Bauernbrot mit Trüffel-Creme, Salat mit Schinken-Speck

Für zwei Personen

Für das Brot und Salat:

$\frac{1}{4}$ Bauernbrot	30 g Baby-Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Birne
$\frac{1}{2}$ Schalotte	25 g feine Speckwürfel	1 EL Weißweinessig
1 TL Trüffelhonig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

200 ml Sonnenblumenöl	1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{4}$ TL Salz	Pfeffer	

Für die Trüffelcreme:

15 g schwarzer Wintertrüffel	25 g Crème-fraîche	50 g Mayonnaise
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	Salz	weißer Pfeffer

Für das Ei:

3 Eier, Größe L	50 g feine Semmelbrösel	Mehl, Öl, Salz
-----------------	-------------------------	----------------

Für die Pilze:

50 g Maronen-Röhrlinge	weißer Portwein	1 TL Butter
------------------------	-----------------	-------------

Für die Garnitur:

Kresse

Für das Brot und Salat:

Zwei 2,5 cm dicke Scheiben vom Brot abschneiden und die Brotscheiben in wenig Fett kurz von beiden Seiten rösten.

Schalotte abziehen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Speck darin andünsten. Essig einrühren, den Topf vom Herd ziehen. Trüffelhonig und 1 EL Öl unterrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Spinat damit beträufeln.

Birne waschen, vierteln und entkernen. Dann in dünne Spalten schneiden.

Für die Mayonnaise:

Alle Zutaten, beginnend mit dem Ei, in eine hohe/schmale Rührschüssel geben. Zuerst mit dem Pürierstab alle Zutaten solange mit einander verrühren bis sie sich verbinden und dann den Pürierstab ganz langsam hochziehen.

Für die Trüffelcreme:

Trüffel sehr fein hacken, mit Crème fraîche und Mayonnaise verrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ei:

Zwei Eier in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 6 Minuten garen.

Abgießen, kalt abschrecken und pellen. Übriges Ei auf einen Teller verquirlen. Gekochte Eier salzen und in Mehl wenden. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren.

In der Fritteuse bei 170 Grad goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Pilze:

Pilze putzen und in Butter schwenken. Mit Portwein ablöschen. Mit Salz bestreuen.

Für die Garnitur:

Ein wenig Kresse abzupfen. Die Brotscheiben mit Trüffelcreme bestreichen. Feldsalat mit der Birne darauf verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Das Ei darauf anrichten, mit Kresse bestreuen und servieren.

Stefanie Golüke am 27. Oktober 2021