

Schinken-Käse-Röllchen mit Ei, Guacamole, Salat

Für zwei Personen

Für die Béchamelsauce:

200 ml Milch	2 EL Butter	3 EL Mehl
50 ml Gemüsefond	2 Zweige glatte Petersilie	edelsüßes Paprikapulver
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Schinken-Röllchen:

3 Scheiben Tramezzini	150 g gekoch. Schinken	4 Kräuterseitlinge
1 Schalotte	100 g Gruyère (dünne Scheiben)	2 EL Butter
3 Zweige glatte Petersilie		

Für die Guacamole:

1 Avocado	2 Kirschtomaten	1 Limette, davon Saft
1 EL Crème-fraîche	2 Zweige Koriander	Salz, Pfeffer

Für die zweierlei Eier:

4 Eier	30 g Semmelbrösel	1 TL Salz
2 EL Weißweinessig	Pflanzenöl	

Für den Wildkräutersalat:

50 g Wildkräutersalat	1 TL Aprikosenmarmelade	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf
2 EL heller Balsamico	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Brunnenkresse

Für die Béchamelsauce:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen und mit Mehl abbinden. Milch angießen und einrühren. Gemüsefond angießen und etwas köcheln lassen bis die Sauce andickt. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Sauce mit Paprika, Cayenne, Salz und Pfeffer würzen und Petersilie unterrühren.

Für die Schinken-Käse-Röllchen:

Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter andünsten. Kräuterseitlinge putzen, längs in dünne Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tramezzini nebeneinanderlegen und seitlich an den Enden fest aufeinanderdrücken, sodass ein langes Tramezzino entsteht.

Großzügig mit Béchamelsauce bestreichen. Schinken und Käse auflegen, mit gebratenen Kräuterseitlingen belegen (drei Pilzscheiben für die Garnitur aufheben). Dann Tramezzini eng zusammenrollen, mit Frischhalte- oder Alufolie einwickeln, gut zusammendrücken und für 10 Minuten in das Gefrierfach legen. Anschließend auspacken, in der Mitte durchschneiden und von allen Seiten mit zerlassener Butter bestreichen.

Mit der Schnittseite nach oben auf einem Backblech für 10 Minuten in den Ofen geben. Etwa zwei Minuten vor Ende der Garzeit die Grillfunktion anschalten.

Für die Guacamole:

Avocado halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen.

Fein hacken und mit einer Gabel zusammendrücken. Tomaten waschen und ebenfalls fein hacken. Beides mit Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Limette auspressen. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Limettensaft und Koriander unter Guacamole rühren.

Für die zweierlei Eier:

Wasser in einem großen Topf zum Sieden bringen und Essig dazugeben.

1 Ei aufschlagen und in eine Tasse geben. Wasser mit einem Löffelstiel rühren bis ein kleiner Strudel entsteht. Ei direkt in die Mitte des Strudels gleiten lassen und ca. 3-4 Minuten pochieren. Mit einem zweiten Ei wiederholen.

Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf 170 Grad erhitzen. Semmelbrösel auf einem kleinen, flachen Teller ausbreiten. Übrige Eier aufschlagen und trennen. Eigelbe ganz vorsichtig auf Semmelbrösel-Bett gleiten lassen und mit Bröseln von allen Seiten bedecken. Ins heiße Fett geben und goldbraun ausbacken.

Für den Wildkräutersalat:

Salat waschen und trockenschleudern. Bei Bedarf in mundgerechte Stücke zupfen. In einer kleinen Schüssel Balsamico, Olivenöl, Aprikosenmarmelade, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen. Salat mit Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Brunnenkresse garnieren.

Katja Zimny am 29. Juni 2023