

Flambierte Wachtel-Eier

Für 2 Portionen

8 Wachteleier	4 Scheiben Frühstücksspeck	1 Brot (vom Vortag, ca. 100 g)
$\frac{1}{4}$ Kopf Spitzkohl	100 ml Orangenlikör	100 g Butter
1 Prise Brotgewürz	Weißweinessig, Rapsöl	Zucker, Salz, Pfeffer

50 Gramm Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze flüssig werden lassen und eine Prise Brotgewürz einrühren. Das Brot in möglichst dünne Scheiben (am besten mit einer Aufschnittmaschine) schneiden, nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der aromatisierten Butter bepinseln und im Backofen bei 160 Grad Umluft zu „Brotchips“ backen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen und mit einer Prise Salz würzen. Spitzkohl in feine Streifen schneiden, mit Zucker, Salz, Pfeffer und einem großen Spritzer Essig würzen, mit den Händen kneten und ziehen lassen. Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl bei milder Hitze auslassen. Das Speck-Öl zum Spitzkohlsalat geben, etwas frisches Rapsöl unterrühren und ggf. nochmals mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Eine Pfanne mit Butter ausstreichen, die Wachteleier aufschlagen und hinein geben, auf dem Herd bei wenig Temperatur von der Unterseite stocken lassen, großzügig mit Orangenlikör ablöschen, flambieren und anschließend mit einer Prise Salz würzen. Den Spitzkohlsalat auf zwei Tellern verteilen, die Wachteleier darauf setzen und die Brotchips dazwischen stecken

Alexander Herrmann am 23. Juni 2014