

Croque Madame mit Salade à la Lyonnaise

Für zwei Personen

Für die Béchamelsauce:

20 g Butter	250 ml kalte Vollmilch	20 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Croque:

4 Sch. Brioche	2 Sch. Kochschinken	100 g Gruyère
20 g Butter	2 EL Dijonsenf	

Für die Eier:

2 Eier	Öl	1 TL Piment d'Espelette
--------	----	-------------------------

Für den Salat:

50 g luftgetr. Schinken	$\frac{1}{2}$ Endiviensalat	4-6 Cherrytomaten
1 Schalotte	4 Wachteleier	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
50 ml heller Balsamico	Ahornsirup	50 ml Öl
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Garnitur:

4-6 essbare Blüten	1 Beet Erbsenkresse
--------------------	---------------------

Für die Béchamelsauce:

Den Backofen auf 210 Grad Umluft oder 220-230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und 1 Minute rühren.

Nach und nach die Milch unter ständigem Rühren zugeben. 5-7 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Beiseitestellen.

Für den Croque:

Brioche in heißer Butter anbraten.

Zwei Scheiben Brot mit Senf bestreichen. Gruyère reiben.

Auf die mit Senf bestrichenen Scheiben etwas Béchamelsauce, dann je eine Scheibe Schinken sowie Käse geben. Die restlichen Brotscheiben mit Béchamelsauce bestreichen und auflegen (Béchamelsauce nach innen).

Die Croques auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Oberseite erneut mit Béchamelsauce bestreichen und mit Käse bestreuen. 15-20 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Für die Eier:

Eier auf mit Öl eingestrichener Frischhaltefolie geben und als kleine Beutelchen zusammenknüpfen. Diese in heißem Wasser 4-5 Minuten sieden.

Danach die pochierten Eier auf den Croque legen und mit Piment d'Espelette bestreuen.

Für den Salat:

In einem Topf 500 ml Wasser zugedeckt aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und 2-3 Minuten garen. Das Eigelb ist dann noch leicht flüssig. Eier entnehmen, kalt abschrecken und vorsichtig pellen.

Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Schinken quer in 0,5 cm große Stücke schneiden.

Vom Endiviensalat äußere, unschöne Blätter entfernen und Strunk großzügig heraus schneiden. Salatblätter gründlich waschen, trockenschleudern und in dünne Streifen schnei-

den. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in 5 mm breite Röllchen schneiden.
In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und darin Schalotten 2 Minuten
farblos anschwitzen. Schinken zugeben und 1 Minute mitbraten. Mit Essig ablöschen und
1 Minute weiter einköcheln. Mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.
Endiviensalat und zugeben, zügig durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gege-
benenfalls weiteres Öl zugeben. Tomaten halbieren und untermischen. Salade à la Lyon-
naise auf Tellern anrichten und Eier darauf verteilen. Eier nach Belieben anschneiden, mit
Schnittlauch betreuen und sofort servieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Hornveilchen und Erbsenkresse garnieren.

Angela Röschinger am 25. November 2025