

# Strammer Max

## Für zwei Personen

2 sehr große Scheiben Bauernbrot	4 Scheiben Hinterkochschinken	4 Wachteleier
2 Radieschen	6 Pimientos de Padrón	$\frac{1}{2}$ Avocado
2 kleine Tomaten	4 Brombeeren	4 kleine Cornichons
4 grüne, entsteinte Oliven	4 Taggiasca-Oliven	2 EL Frischkäse
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	2 Zweige Dill	Butterbrotgewürz
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Die Brotscheiben mit je einem EL Frischkäse bestreichen und mit Butterbrotgewürz bestreuen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Brot damit bestreuen. Je zwei Scheiben Hinterkochschinken auf ein Brot geben. Avocado entkernen, schälen und in Scheiben schneiden. Auf dem Brot anrichten. Tomaten waschen, halbieren und ebenfalls auf dem Brot anrichten.

Eine beschichtete Pfanne bei milder Temperatur erhitzen, Butter darin zerlassen und leicht salzen. Wachteleier mit einem Zuckenmesser vorsichtig aufschlagen und auf einem Teller oder Tasse in eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl hineingleiten lassen, dabei Eigelbe nicht verletzen. Bei milder Hitze die Eier mehr ziehen als braten lassen.

Pimientos de Padrón in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz würzen. Jeweils 2 Spiegeleier auf ein Brot geben. Grüne Oliven halbieren und mit den Taggiasca-Oliven hinaufgeben. Brombeeren darauf anrichten. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Cornichon längs halbieren. Den Strammen Max mit Pfeffer würzen und mit Dill, Radieschenscheiben, je zwei Cornichons belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pimientos de Padrón anrichten.

Alfons Schuhbeck am 29. September 2022