

Kochen

Bernd Bachofer

Mittwoch, 18.10.2023

Croque Monsieur mit Fenchel-Tomaten-Salat

Für 2 Stück

Zutaten für den Salat

- 1 Fenchelknolle, klein
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsam-Essig, hell
- 2 Prisen Meersalz
- 1 Prise Zucker
- 8 Kirschtomaten

Für die Béchamelsoße

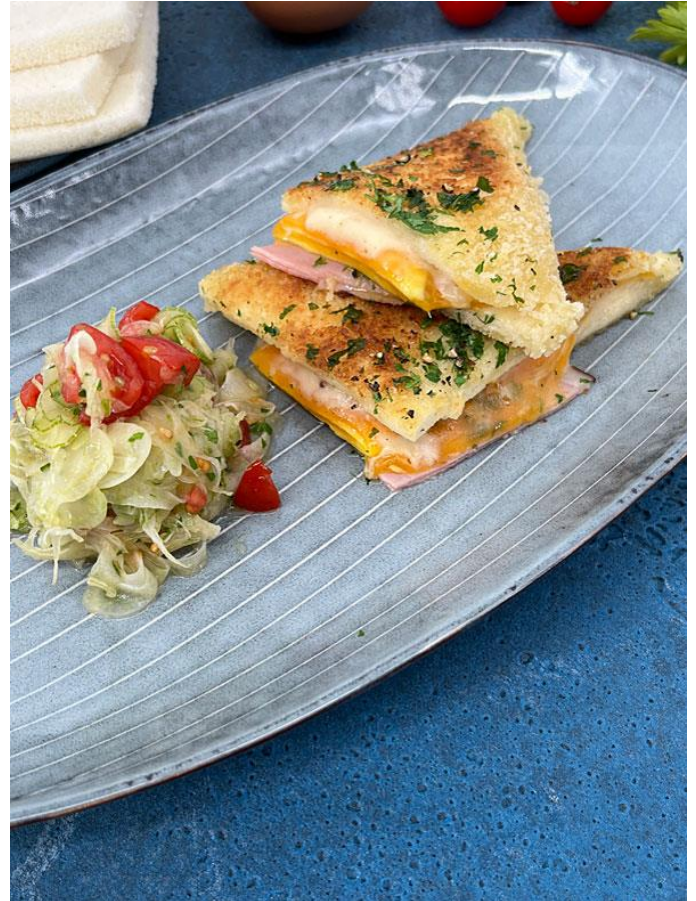
- 1 Schalotte, klein
- 0,5 Knoblauchzehe
- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- 50 ml Weißwein
- 250 ml Milch
- 70 g Gruyère-Käse, jung, frisch gerieben
- 1 TL Senf, z. B. Pommery oder Dijon
- Muskatnuss, frisch gerieben
- etwas Pfeffer
- etwas Salz

Für die Croques

- 4 Stiele Petersilie
- 4 Scheiben Wacholder-Kochschinken
- 4 Scheiben Weißbrot, Tramezzini
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- 4 EL Pankobrösel
- 4 Bio-Eier (Größe XL)
- 1 EL Mehl

Außerdem

etwas Butterschmalz zum Braten und Ausbacken



Zubereitung:

1. **Für den Salat** Fenchel abbrausen und trocknen. Fenchelrön abzupfen und beiseitelegen.
2. Fenchelknolle vierteln. Die Knolle, ohne den Strunk, auf einem Gemüsehobel fein hobeln und in eine Schüssel geben.
3. Fenchel mit 2 Prisen Salz und 1 Prise Zucker, Essig und Olivenöl würzen. Mit den Händen etwa 1-2 Minuten kräftig durchkneten. Salat 15 Minuten stehen lassen, bis die Croques gebacken sind.
4. **Für die Béchamelsoße** Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.
5. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
6. Mehl darüber stäuben und verrühren. Mit Wein und Milch ablöschen und gut verrühren. Soße aufkochen, gut durchrühren und kurz kochen lassen.
7. Käse und Senf unterrühren und mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Béchamelsoße von der Kochstelle nehmen und leicht abkühlen lassen.
8. **Für die Croques** die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob zupfen.
9. Tramezzini-Scheiben auf die Arbeitsfläche legen und mit Béchamelsoße bestreichen. 2 Tramezzinischeiben mit je 2 Schinkenscheiben belegen und die Petersilie darauf verteilen.
10. Eier trennen, dabei die Eigelbe (in je einer halben Eierschale) beiseitestellen.

11. Eiweiß in einem großen tiefen Teller verquirlen. Pankobrösel auf einen großen Teller geben.
12. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Eigelbe jeweils in einem Ring bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten kurz anbraten, so dass sie in der Mitte noch saftig sind.
13. Je 2 Eigelbe auf den Schinken setzen und mit einer Scheibe Cheddar Käse belegen. Übrige Tramezzini-Scheiben mit der bestrichenen Seite auf den Käse legen und vorsichtig andrücken
14. Tramezzini diagonal halbieren und kurz im Mehl wenden. Dann durch das Eiweiß ziehen und in den Pankobröseln panieren.
15. Croques in der Pfanne, in reichlich Butterschmalz von beiden Seiten kross ausbacken.
16. Tomaten für den Salat abbrausen, trocknen und kleinschneiden. Mit dem Fenchelgrün unter den Salat heben.
17. Croques zwischen den Eigelben halbieren und mit dem Salat anrichten.