

Marinierter Osterschinken

MIT GEBACKENEM LANDEI, TRÜFFEL UND FRÜHLINGSSALAT



Für 2 Portionen:

Für den Frühlingsalat:

je eine gelbe und orange Karotte
 200 g Erbsen tiefgekühlt
 2 - 3 Radieschen
 50 g junger Spinat

Für den Schinken und das gebackene Ei:

150 g fein geschnittener Osterschinken (z.B.:
 Wacholder- oder Spanferkelschinken)
 3 Bioeier (L)
 50 g Mehl
 50 g Pankobrösel
 1 L Pflanzenöl

Für die Marinade:

150 ml Lacroix Bio Kalbs Fond
 20 g Basilikum
 1 TL Honig
 1 TL mittelscharfer Senf
 Salz, Pfeffer
 1 Glas Lacroix Trüffel-Carpaccio

Frische Kräuter nach Belieben z. B. Basilikum, Kerbel

Vorbereitungszeit: ca. 50 Minuten

Von Lacroix benötigen Sie:

150 ml Lacroix Bio Kalbs Fond
 1 Glas Lacroix Trüffel-Carpaccio

Zubereitung:

1 Für den Frühlingsalat die Karotten schälen und mit einem Sparschäler oder einer Brotschneidemaschine der Länge nach in Scheiben hobeln. Diese für ca. 5 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Die Erbsen ebenfalls in Salzwasser 2 - 3 Minuten kochen und in ein Sieb schütten. In einem hohen Mixbecher fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Erbsenpüree mit etwas Salz würzen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Radieschen in feine Scheiben hobeln. Den Spinat waschen und trockenschleudern.

2 Den Backofen auf 50 °C erhitzen und den Schinken mit Frischhaltefolie abgedeckt 15 Minuten erwärmen.

3 Zwei Eier 4 1/2 Minuten weich kochen, kalt abschrecken und vorsichtig schälen. Das dritte Ei verschlagen und Mehl und Pankobrösel jeweils in eine Schüssel füllen. Die beiden Eier nun in Mehl, Ei und Pankobrösel panieren. Das Öl auf 175 °C erhitzen und die Eier 30 Sekunden goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Für die Marinade den Kalbs Fond erwärmen und mit Basilikum, 20 g Spinat, Honig, Senf und dem Öl des Trüffel-Carpaccios fein aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Die Karottenscheiben zu kleinen Röllchen aufrollen. Mit dem Erbsenpüree, Radieschen und Spinat und Trüffelscheiben zusammen anrichten. Die Schinkenscheiben luftig zusammenfalten und mit dem gebackenen Ei daneben setzen. Mit etwas Basilikummarinade beträufeln und den Rest separat servieren. Nach Belieben mit frischen Kräutern servieren.

Tipp:

Als zusätzliche Beilage eignen sich gekochte junge Kartoffeln. Anstelle des Osterschinkens kann auch ein gebratener Zander serviert werden. Dabei nur den Kalbs Fond durch Gemüse Fond ersetzen.