

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2025** ▪  
**Jahresfinale ▪ "Französische Bistroküche" mit Cornelia Poletto**



**Angela Röschinger**

**Croque Madame mit Salade à la Lyonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Béchamelsauce:**

20 g Butter  
 250 ml kalte Vollmilch  
 20 g Mehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:**

4 Scheiben hochwertige Brioche  
 2 Scheiben Kochschinken  
 100 g Gruyère  
 20 g Butter  
 2 EL körniger Dijonsenf

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:**

2 Eier  
 Neutrales Öl, zum Einpinseln  
 1 TL Piment d'Espelette

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

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

**Für den Salat:**

50 g luftgetrockneter Schinken am Stück  
 ½ Endiviensalat  
 4-6 gelbe und rote Cherrytomaten  
 1 Schalotte  
 4 Wachteleier  
 ½ Bund Schnittlauch  
 50 ml heller Balsamicoessig  
 Ahornsirup, zum Abschmecken  
 50 ml Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf ca. 500 ml Wasser zugedeckt aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und ca. 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 ausschneiden. Salatblätter gründlich waschen, trockenschleudern und in dünne Streifen schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in ca. 5 mm breite Röllchen schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und darin Schalotten ca. 2 Minuten farblos anschwitzen. Schinken zugeben und ca. 1 Minute mitbraten. Mit Essig ablöschen und ca. 1 Minute weiter einköcheln. Mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Endiviensalat und zugeben, zügig durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gegebenenfalls weiteres Öl zugeben. Tomaten halbieren und untermischen. Salade à la Lyonnaise 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.  
4-6 essbare Blüten  
1 Beet Erbsenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.