

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juni 2026**  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Strammer Max**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Strammen Max:**

4 Scheiben Schwarzwälder Schinken  
 4 Radieschen  
 2 Gewürzgurken  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Scheiben Sauerteigbrot  
 4 Eier  
 Butter, zum Braten  
 Olivenöl, zum Beträufeln  
 2 Zweige Thymian  
 Kresse, zum Garnieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl einstreichen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten rösten. Radieschen putzen, fein hobeln und in kaltes Wasser legen, damit sie knackig bleiben. Thymian und angedrückte Knoblauchzehe zum Brot geben und mitrösten.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin zu Spiegeleiern braten. Mit Salz würzen und nach Geschmack pfeffern. Gewürzgurken in Fächer schneiden.

Brotscheiben mit Schinken, Gewürzgurke und Spiegeleiern belegen und mit Kresse und Radieschenscheiben garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.