

Hier und heute



„Strammer Max“ – klassisch und mediterran

Unser Koch Lars Middendorf macht deftige Hausmannskost – „Strammer Max“ – aus Graubrot, Schinken und Spiegelei. Er wandelt den Küchenklassiker raffiniert ab und serviert außerdem eine mediterrane Variante.

Die Rezepte

(von Lars Middendorf für je vier Portionen)

Zutaten für „Strammer Max“ klassisch

- 4 Scheiben Graubrot
- 4 große Scheiben Schinken
- 30 g Butter
- 4 kleine Cornichons-Gurken
- 4 Eier
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Spitzkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für den Salat Spitzkohl, Zwiebel und Apfel in feine Streifen schneiden. Mit Essig, Öl, etwas Salz und Pfeffer marinieren und gut vermengen.

Nun in einer Pfanne die Butter erhitzen und das Brot darin knusprig braun braten, ohne dass die Butter verbrennt, daher nicht mit voller Hitze arbeiten. Die gebratenen Brotscheiben aus der Pfanne nehmen und kurz auf einem Küchentuch abtropfen. Währenddessen vier Spiegeleier braten. Die Brote zuerst mit dem Schinken fächerig belegen. Die Cornichons feinblättrig aufschneiden und auf den Schinken setzen.

Die Spiegeleier würzen, aus der Pfanne nehmen und auf die Schinkenbrote legen. Zum Schluss den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, eine Hälfte mit dem Salat vermengen, die andere über den „Strammen Max“ streuen.

Zutaten für „Strammer Max“ mediterran

- 4 Scheiben Graubrot
- 2 große Fleischtomaten
- 1 Zweig Thymian
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Eier
- 1 Handvoll Rucola
- 150g Hüttenkäse
- Etwas frischen oder getrockneten Oregano
- 1 Chili
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hier und heute



Für den Dipp die Chili halbieren, Kerne entfernen und in feine Würfel scheiden. Dann mit Hüttenkäse und Oregano vermengen, salzen, pfeffern und zur Seite stellen.

Knoblauchzehe halbieren und die Graubrotsscheiben damit abreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin knusprig ausbraten.

Währenddessen die Tomaten in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Brot aus der Pfanne nehmen und die Tomatenscheiben hineinlegen. Knoblauchzehen und den Thymianzweig hinzufügen und die Tomaten von beiden Seiten für ca. eine Minute anbraten.

Rucola und Tomatenscheiben auf den Brotscheiben verteilen. Dann die Eier aufschlagen und vier Spiegeleier braten, würzen. Die Eier auf die Brote setzen und mit dem Dipp servieren.