

# Strammer Max auf Salat



## Zutaten für zwei Personen:

Roggenbrot  
Mayonnaise  
1 Scheibe gekochter Schinken  
2 frische Eier  
Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
80 g Endiviensalat

## Aioli-Dressing:

1 gekochtes Ei  
2 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Dijon-Senf  
1 TL Salatmayonnaise  
1 1/2 TL Aioli Mayonnaise  
2 EL Estragonessig, ersatzweise Weißweinessig  
1 EL trockener Weißwein  
4 EL neutrales Öl  
50 ml kräftige Gemüsebrühe

1. Roggenbrot rund ausstechen. (Bei uns: mit der Unterseite eines Shakers).

2. Brot mit Mayonnaise bestreichen. Schinken ausstechen und auflegen.

3. Spiegelei in einer beschichteten Pfanne in Butter braten, dann vorsichtig auf ein Brettchen heben, ebenfalls ausstechen und auflegen. Leicht salzen und pfeffern.

4. Salat in 6 EL von dem Dressing wenden und als Bett auf Portionstellern anrichten.

## Aioli-Dressing:

Alle Zutaten in einen hohen Kunststoffbecher geben und mit einem Stabmixer pürieren.

## Hinweise:

Eine Abwandlung vom "Strammen Max".

Dazu passen zum Beispiel noch Roggenbrotschnitten mit Entenpaté.

Reste vom Aioli-Dressing halten sich im Kühlschrank 1-2 Tage.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, kleine Gerichte, Eierspeisen, Schinken, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023