

Croque Madame



- **Küche:**Französisch
- **Gang:**Abendessen, Frühstück, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Croque Madame ist die **französische Variante des Sandwiches**, aber eleganter, raffinierter, gehaltvoller - eben französisch. In Frankreich wird Croque Madame in Kaffeehäusern und Brasserien als kleiner Snack angeboten. Für Frühstückliebhaber ist das Croque Madame allemal was und auch zum Brunch oder als leckeres Abendessen ist der französische Klassiker immer wieder ein Gaumenschmaus! Unser Rezept ist eine extravagante, aufgepeppte Variante mit Blattspinat und Räucherlachs.

Hier finden Sie das Rezept-Pendant zum französischen Croque Madame, Croque Monsieur. Der Name Croque Madame leitet sich übrigens davon ab, dass das Ei, das klassisch auf das Sandwich gelegt wird, an einen Damenhut erinnert.

Zutaten

- 4 große Scheiben Roggenmischbrot
- 400 g junger Blattspinat, verlesen, gut gewaschen und trocken gelaufen
- 4 Scheiben Rauch - Lachs
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 4 frische Eier
- 2 - 3 El Weinessig
- 1 El Butter
- 4 El Pizzakäse
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, ein Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brotscheiben in brauner Butter von beiden Seiten braten - rösten, salzen, pfeffern. Einen kleinen Topf mit reichlich Salzwasser und dem Essig zum Siedepunkt bringen.

Schritt2

Die Eier einzeln in eine Schöpfkelle schlagen und sanft in das Essigwasser gleiten lassen. Am Herdrand 3 - 4 min. gar ziehen lassen, mit einer Schaumkelle heraus heben und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt3

Den Spinat, so trocken als möglich auf die Brotscheiben häufeln. Danach je 1 Scheibe Rauchlachs darüber legen. geben. Das Ei drauf drapieren und mit Pizzakäse bestreuen.

Croque Madame - Tipp für den leckeren Blattspinat

Da der natürliche Geschmack von Spinat leicht metallisch-bitter ist, ist es empfehlenswert, ihn zuvor in einer Pfanne zu erhitzen und zu würzen.

Mein Tipp für lecker zubereiteten Spinat: Die Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen und den Blattspinat dazu geben, mit Pfeffer, Knoblauchsatz und Muskatnuss würzen, 3 Minuten dämpfen und zusammen fallen lassen - et voila! Fertig ist der lecker-aromatische Spinat für das Crouque Madame. Bon Appetit!

Wenn die Gäste kommen: Croque Madame in Muffinform

Um kleine Muffin-ähnliche Couque Madame Sandwiches zu erhalten, legen Sie die Mulden eines Muffinblechs mit Toast aus, welches vorher mit Butter eingerieben wird, und drücken es gut ein. Hierbei ist zu empfehlen, das Toast vorher mit einem Nudelholz flach zu rollen. Dadurch erhält man genügend Platz, um die Mulde mit Spinat und Räucherlachs, oder klassisch mit Schinken und Käse zu befüllen. Darauf geben Sie dann ein Ei. Nach belieben wird hierauf ein wenig Käse gestreut. Das Blech wird dann in den bei 180°C vorgeheizten Backofen geschoben und 15 bis 20 Minuten gebacken!

Rezeptart: Eierspeisen, Gemüsegerichte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/croque-madame/>