

Zweierlei French Toast

Zutaten für zwei Personen:

FÜR DIE FRENCH TOAST „À LA PIETSCH“

4 Sandwich-Toastscheiben
 125 g Garnelen tiefgefroren
 2 EL Butter
 1 Knoblauchzehe
 2 Scheiben Schmelzkäse
 Rosmarin, Thymian
 2 Eier
 3 EL Milch
 4 kleine Tomaten
 1 kleinen Kopf Radicchio
 Panko-Mehl
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer

DIP DELUXE

150 g Mayonnaise
 Trüffelöl oder Trüffel aus dem Glas
 etwas frisch geschnittener Schnittlauch

FRENCH TOAST MIT SPARGEL

4 Sandwich-Toastscheiben
 2 grüne Spargelstangen
 2 weiße Spargelstangen
 100 g Parmesan
 2 Eier
 3 EL Milch
 Panko-Mehl

frischer Waldmeister
 100 g Serranoschinken

DIP

150 g Mayonnaise
 1 EL Frischkäse
 1 EL Weißweinessig
 1 Spritzer Weißwein
 1 Spritzer Zitronensaft & etwas
 Zitronenabrieb



Zubereitung French Toast „à la Pietsch“

Butter in einer Pfanne aufschäumen und Garnelen mit Rosmarin, Knoblauch und Thymian ca. 2 Minuten von jeder Seite braten. Herausnehmen. Eier und Milch aufschlagen. Toastscheiben auf ein Brett legen und die Rinde abschneiden und etwas mit einem Nudelholz rollen.

Tomaten waschen, halbieren. Vom Radicchio die Außenblätter entfernen und in feine Streifen schneiden. Auf die Toastscheibe je eine Scheibe Käse legen, die Garnele darauflegen, zwei Tomatenhälften und etwas Radicchio darauflegen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Toastscheiben aufrollen.

Reichlich Öl in einem Topf auf ca. 170°C erhitzen. Die Toast-Rollen in der Eiermilch wenden, mit Panko panieren und im heißen Öl goldbraun ausbacken.

Für den **Dip** die Trüffel mit einer Gabel zerdrücken, mit der Mayonnaise und Schnittlauch aufrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung French Toast mit Spargel

Weißes Spargel waschen, schälen, Enden großzügig abschneiden und quer vierteln.
Grünen Spargel waschen, Enden großzügig abschneiden und quer vierteln.
Toastscheiben auf ein Brett legen und die Rinde abschneiden und etwas mit einem Nudelholz rollen.

Auf die Toastscheiben je zwei grüne und zwei weiße Spargelstangenviertel legen.
Waldmeister grob hacken und auf den Spargel geben.
Parmesan darüber hobeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Toastbrot aufrollen.

Reichlich Öl in einem Topf auf ca. 170°C erhitzen. Die Toast-Rollen in der Eiermilch wenden,
mit Panko panieren und im heißen Öl goldbraun ausbacken.

Für den **Dip** die Mayonnaise mit Frischkäse, Essig, Wein aufrühren mit Zitronensaft und Abrieb,
sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Sandwichrollen mit Dip und frischem Serranoschinken servieren.

Guten Appetit! 😊