



Wachteleier mit Serrano-Schinken (Œufs de caille)

4 Portionen

20 Wachteleier

3-4 Scheiben Serrano-Schinken

1 Hühnerei

1 Schalotte

1 TL Dijon-Senf

etwas Sherry-Essig

50 ml Olivenöl

50 ml neutrales Öl

1 TL Piment d'Espelette

etwas Olivenöl zum Braten

Wachteleier 2 Min. in Salzwasser kochen, abschrecken und pellen

Serrano-Schinken in 20 Streifen schneiden und die Eier darin einwickeln

Hühnerei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Schalotte pellen und sehr fein würfeln

Eigelb, Sherry-Essig und Senf in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl das Olivenöl und das neutrale Öl zugeben. Die Mayonnaise mit Schalottenwürfeln, Piment d'Espelette und Salz würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die umwickelten Wachteleier 1 Min. darin braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit der Mayonnaise servieren.