



DER PERFEKTE START IN DEN TAG

So muß ein Sonntagmorgen in der jagdfreien Zeit aussehen. Es ist die perfekte Zeit, um zu kochen und ein Frühstück mit einer heißen Tasse Kaffee und der Gesellschaft Ihrer Lieben zu genießen.

JÄGERFRÜHSTÜCK

Zutaten

- Rehfilet (oder anderes Fleisch)
- Käse Ihrer Wahl
- 1 Ei
- 25 g Butter
- Frisches Brot in dünne Scheiben geschnitten
- 1 EL. Mayonnaise
- 1 EL. Dijon Senf
- Frische Petersilie
- Salz und Pfeffer

 30 min.

Zubereitung

Für das Fleisch 25gr Butter in einer Pfanne auf hoher Flamme erhitzen. Das Filet auf jeder Seite 1 Minute goldbraun braten. Achten Sie darauf, die Butter über das Fleisch zu gießen, während Sie es braten. Anschließend das Filet auf ein Backblech legen und 8 (-12) Minuten im Ofen backen oder bis es eine Temperatur von 53 °C hat. Lassen Sie das Fleisch für 10 Minuten mit Küchenfolie und einem Geschirrtuch bedeckt ruhen.

Für die Dijonnaise die Mayonnaise und den Dijonsenf verrühren, anschließend etwas Salz und Pfeffer hinzufügen.

Als nächstes toasten Sie das Brot und legen dünne Scheiben des Fleisches darauf, gefolgt von dem Käse und einem Löffel Dijonnaise.

Bevor wir das ultimative Jägerfrühstück genießen können, müssen wir das Ei pochieren. Dazu einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und dann von der Herdplatte nehmen. Das Ei in eine kleine Schüssel aufschlagen. Einen Eßlöffel Essig in den Topf geben und umrühren, um einen Wirbel zu erzeugen. Gießen Sie das Ei in die Mitte des Wirbels und stellen Sie einen Timer für 3 Minuten ein. Das pochierte Ei mit einem geschlitzten Löffel aus dem Wasser fischen. Mit einem Papiertuch abtupfen, um überschüssiges Wasser zu entfernen, auf den Toast legen, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort genießen.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.