

## Speckofenschlupfer auf Radieserl – Schwammerlvinaigrette

### Zutaten:

- Altes Brot in Würfeln, 200 g
- Sahne, 200 ml
- Milch, 200 ml
- Eier, 3
- Salz, Pfeffer
- Petersilie, kleiner Bund
- Speckwürfel, 100 g
- Zwiebel, 1

### Radieserl-Vinaigrette:

- Schalotten, 2
- Radieserl, 1 Bund
- Schnittlauch, 1 Bund
- Weißweinessig
- Distelöl
- Körniger Dijonsenf
- Kräutersaitlinge

### Zubereitung:

Semmeln wie für Semmelknödel in feine Stücke schneiden. Aus Milch, Sahne und Ei eine „Royal“ herstellen. In einer Schüssel mit warmer Sauce übergießen und einweichen lassen. Währenddessen die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Gemeinsam mit den Speckwürfeln glasig dünsten. Petersilie in feine Streifen schneiden und zu der Semmelmasse geben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Semmelmasse heben. Die Masse in einem Spritzbeutel geben und in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) im

unteren Ofenbereich ca. 30 Minuten backen, nach 20 Minuten Backzeit evtl. mit Alufolie abdecken.

Vinaigrette:

Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Kräutersaitlinge in Würfel schneiden. Schalotten und Kräutersaitlinge mit Schnittlauch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Radieschen in feine Streifen schneiden. Aus Weißweinessig und Distelöl mit körnigem Senf eine Vinaigrette machen. In diese die Radieschen mischen und über den Salat geben. Die Kräutersaitlinge mit den Kräutern rund um die Ofenschlupfer anrichten.

Rezept aus TVA Beste Reste

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Christoph Hauser