

## Rezept des Monats März 2023

### Pain perdu de luxe

\*\*\*\*\*

Ich war in Frankreich in den Ferien – deshalb die frankophile Überschrift. Dort ist ein [pain perdu](#) so etwas wie [Arme Ritter](#) oder [Fotzelschnitte](#). In der Regel süss mit altem Toast- oder Weissbrot und mit Zucker und Zimt. Was meiner Idee am nächsten kam, nennt sich Pofesen und war auf der Homepage von [Swissmilk](#) zu finden. Sah eher aus wie eine Brot-Frittata. Trotzdem nicht das, was ich brauchte.

Ich hatte schon vorher ausprobiert, was man mit altem Brot machen kann, ohne es gleich fortzuschmeissen. Selbst Brot von einem ordentlichen [Bäcker](#), der mit längerer Gärührung und vielleicht sogar mit Sauerteig arbeitet, wird früher oder später alt und hart. Ok, man kann auch selbst Paniermehl machen, aber so oft brate ich nicht paniertes wie ich altes Brot habe. Dann habe ich später zu altem Brot auch noch altes Paniermehl – nicht der Kick!

#### Zutaten:

Altes Bauernbrot oder mindestens Ruchbrot in Scheiben  
Ein oder zwei Eier  
Vollrahm  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Muskat oder was auch immer Sie an zusätzlichem Geschmack gerne hätten. Estragon ist auch fein, Thymian geht oder jetzt frischen Bärlauch...  
Käse-Scheiben  
Bratbutter

Das oder die Eier mit der Gabel in einer Schüssel verkleppern oder schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und auf jeden Fall Muskat würzen. Eine Prise Piment d'Espelette kann nicht schaden. Das gibt dem Ganzen eine feine und aromatische Schärfe.

Jetzt die Brotschnitte in die Eimasse legen und sich vollsaugen lassen. Geben Sie dem Brot Zeit genug, um richtig eiersaftig zu werden.

Bratbutter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die vollgesogene Brotscheibe darin rösten. Mit der überzähligen Eisauce übergiessen. Das wird auf dem Brot nicht haften, macht aber nichts, dann haben Sie halt zusätzlich noch ein Omelette neben dem Brot.

Jetzt die warme Schnitte mit dem Käse belegen. Auch hier gilt: Wie beliebt! Würziger [Raclette-Käse](#) ist ok. [Der Scharfe Maxx](#) ist auch fein, wenngleich das Werbephoto auf der Webseite völlig gaga ist. [Mammut-Käse](#) nehme ich sehr gerne, ist ja auch von hier aus der Region. Es hat hier wieder die Gelegenheit, Käsereste zu verarbeiten, wenn man keinen frischen nehmen will.

# Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

---

Ein wenig noch rösten, bis die Nase sagt: los jetzt – wenden. Und dann eben wenden und den Käse zuunterst in die Pfanne gleiten lassen. Hitze zurückdrehen und auch hier der Nase das Timing überlassen.

Fertige Käse-Ei-Schnitte auf einen Teller geben und veredeln. Mutige können Sardellenfilets nehmen (ich war auch gerade in Kantabrien und bin völlig Fan der dortigen Anchovis). Kapern dazu, von mir aus auch noch ein Tropfen Balsamico. Jetzt haben wir bald eine Brot-Pizza. Aber eben – anything goes. Man kann sich hier mit allem, was einem einen kulinarischen Kick gibt, austoben.

Klar doch: Chorizo und Kochschinken gehen auch, dann würde ich aber Kapern und Sardellen weglassen. Aber das wissen Sie sicher selbst.

Dazu einen kräftigen Riesling, wie den [Steingrub von Trinks-Trinks!](#), und aus einem Arme-Leute-Essen wird ein genussvoller Imbiss 😊

En Guete!



So in etwa sieht's aus, wenn ein paar Brotscheine zusammengebacken sind. Muss man dann mit einem Teller in der Pfanne umdrehen. (aus: [cuisine.journaldesfemmes.fr](http://cuisine.journaldesfemmes.fr))