



## Croque Monsieur

Ich hatte einmal einen ziemlich guten Croque Monsieur in Harry's Bar in Venedig. Es war ein trister, regnerischer Tag, und ich war in der Stimmung für einen Martini. Mir stand der Sinn nach etwas Heißem und Salzigem zum Cocktail, und der Croque Monsieur war genau das Richtige. In vielerlei Hinsicht ist er der perfekte Snack: salziger Schinken, geschmolzener Käse und Kohlenhydrate. Drei Ernährungsstunden in einem Paket. Ein einfaches, geschnittenes Weißbrot eignet sich am besten für dieses Gericht.

### Für sechs Personen

300 g Gruyère, gerieben  
 1 Eigelb von einem mittelgroßen Ei  
 1 EL Sahne  
 1 EL Worcestershiresauce  
 1½ TL Dijon-Senf  
 Je eine gute Prise flockiges Meersalz und schwarzer Pfeffer  
 1 TL Cayennepfeffer  
 6 dicke Scheiben Weißbrot ohne Kruste  
 3 dicke Scheiben guter Sandwich-Schinken  
 1 großes Stück Butter  
 Olivenöl

Käse, Eigelb, Sahne, Worcestershiresauce, Senf, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer in einer großen Schüssel gut mischen und glatt rühren. Alle Brotscheiben auf einer Seite gleichmäßig mit der Käsecreme bestreichen. Drei der Scheiben mit Schinken belegen, die restlichen Brotscheiben mit der Käseseite nach unten daraufsetzen, sodass drei quadratische Sandwiches entstehen.

Eine schwere Pfanne auf mittlerer bis niedriger Temperatur erhitzen und Butter schmelzen, dann einen guten Schuss Olivenöl hinzufügen. Wenn das Fett heiß ist, jedes Sandwich beidseitig goldbraun braten, dann auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Fett zu entfernen.

Die Sandwiches mit einem sehr scharfen Messer in rechteckige Hälften schneiden, in Sandwich-Papier wickeln und heiß servieren.