



French Toast (Arme Ritter)

Für 2 bis 3 Personen: 6 große Eier, 180 ml Sahne, 180 ml Milch, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 6 Scheiben Brioche oder Hefezopf (je 2 cm dick), 2 EL Butter, 2 EL Rapsöl, etwas Ahornsirup oder Marmelade zum Servieren

Stellen Sie sich vor, es ist Ostern, und Sie haben keine einzige Verpflichtung. Ich weiß, unrealistisch. Aber man kann es sich ja mal vorstellen: kein Osterbrunch bei den Nachbarn, kein Kurztrip nach Kopenhagen, kein Wellness-Gutschein, den man noch einlösen muss. Sie müssen auch nicht noch Ihre Steuererklärung 2017 abgeben, denn das haben Sie erstaunlicherweise schon getan.

Sie haben also vier Tage Zeit, nichts zu tun. Ich kann für diese Lage dieses herrliche, total regressive Rezept empfehlen, das sich vermutlich ein Fünffähriger ausgedacht hat. Deshalb heißt es wahrscheinlich auch Arme Ritter. Aus Gründen der Restwürde nenne ich es French Toast. Ich habe ein ähnliches Rezept vor ein paar Jahren schon mal vorgestellt, aber ich habe es verbessert. Denn jetzt werden nicht Toastscheiben gebraten, sondern Brioche oder Hefezopf. Ansonsten beschränkt sich die Zubereitung weiterhin darauf, etwas ein paar Minuten lang einzuweichen und dann anzubraten.

Und nun verrate ich Ihnen, wie Sie die Freuden eines Wochenendes ohne Verpflichtungen noch steigern können: Sie sagen alle Verabredungen ab, die Sie für die freien Tage getroffen haben. Einfach alles canceln. Wirklich, das geht. Es ist legal. Aber Vorsicht: Wenn Sie das einmal verstanden haben, werden Sie nicht mehr damit aufhören können. Es ist besser als Drogen.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Sahne, Milch, Zucker und Salz gut verrühren. In eine Auflaufform gießen, die Brioche-Scheiben in die Masse legen. 10 Minuten lang einweichen lassen, dann umdrehen und noch mal zehn Minuten lang einweichen lassen. Je 1 EL Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die ersten drei Scheiben darin jeweils 2 bis 3 Minuten lang von beiden Seiten anbraten. Mit den verbliebenen drei Scheiben ebenso verfahren. Am besten mit Ahornsirup, Marmelade und/oder etwas Zucker obendrauf servieren.

Von Elisabeth Raether

Foto Silvio Knezevic