

Eier Benedict



Zutaten für 4 Personen:

4 EL Weißwein

4 EL weißen Essig

1 Schalotte in Würfel

2 Knoblauchzehen

10 Schwarze Pfefferkörner

3 Eigelbe

50 g zimmerwarme Butter

Salz, Cayennepfeffer

Saft von ½ Zitrone

4 Eier

Salz

2 El Essig

4 Scheiben Toastbrot

80 g frischen oder Tiefkühlspinat

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

20 g Butter

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

4 Scheiben gekochter Schinken

Zubereitung:

Weißwein, Essig mit Schalotten und Pfefferkörner zusammen in einen Topf geben und ein Drittel reduzieren. Die Reduktion durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen. Die Eigelbe mit der kühlen Reduktion vermischen und in einem Stiltopf auf dem Herd mit geringer Hitze zu einem cremigen Schaum aufschlagen. Nun den Topf vom Herd nehmen und die zimmerwarme Butter langsam einrühren. Hollandaise mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die pochierten Eier, Salzwasser in einem weiteren Topf mit Essig auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Das Wasser mit einem Schneebesen in einer rotierenden Bewegung rühren. Die aufgeschlagenen Eier in das Wasser geben, sodass sich das Eiweiß um das Eigelb schmiegt (ca. 4 Minuten.). Toastbrot toasten.

Den Spinat auftauen lassen und gut ausdrücken. Charlotte und Knoblauchzehe klein schneiden und mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat in einer Pfanne anschwitzen.

Danach den Spinat und den Schinken auf das Toast geben, das pochierte Ei aus dem Wasser holen und auf den Schinken geben. Die fertige Hollandaise über die Eier geben.