

Eggs Benedict:

Getoastetes Brioche-Bun mit pochiertem Ei auf Spinat oder Schinken, mit Hollandaise gratiniert

Zutaten

Brot

1 English Muffins, halbiert und gebuttert

1 Burger Buns, halbiert und gebuttert

Dicke Scheiben Krustenbrot, gebuttert

Spinat

10 g Butter

20 g Olivenöl

1 Schalotte, in feine Würfel

1 Knoblauchzehe

120 g Spinat, blanchiert, grob gehackt

Salz

Pfeffer

Muskat

Zucker

Zitronenschale

Hollandaise

Reduktion aus

100 ml Weißwein

50 ml Wasser

20 ml Weißweinessig

4 weiße Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

1 Schalotte, geschält und halbiert

Alles auf 20 ml reduzieren!

2 Eigelbe

40 ml Wasser

2 g Salz

165 g geklärte Butter

Prise Cayenne

Spritzer Zitrone

Pochierte Eier

2 super frische Eier

1 Liter Wasser

20 ml Essig

5 g Salz

Die Zubereitung

Spinat

Die Butter mit dem Olivenöl erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Salz und Zucker zugeben und alles 2 Minuten farblos angehen lassen. Spinat zugeben, mit Muskat und Zitronenabrieb abschmecken und warm halten.

Brot

In einer Pfanne die gebutterte Seite goldgelb anbraten und warm stellen.

Hollandaise

Die Butter bei schwacher Hitze köcheln lassen (nicht bräunen). Topf vom Herd nehmen und die Butter etwas abkühlen lassen. Eventuell Schaum abschöpfen.

In einem sehr schmalen, hohen Topf das Wasser, die Eigelbe und das Salz verrühren. Auf dem Herd mit einem sehr feinen Schneebesen das Gemisch auf das dreifache Volumen aufschlagen und auf 70° C erhitzen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Butter erst tropfenweise zugeben bis keine Fettschlieren mehr entstehen. Jetzt weiter die Butter erst tropfenweise einarbeiten und erst, wenn die Masse anfängt zu binden, die Butter schneller zugeben. Mit Zitronensaft, Cayenne, Salz und der vorbereiteten Reduktion abschmecken.

Eier pochieren

Einen schmalen Topf bis zur Höhe von ca 10-15 cm mit Wasser füllen, Salz dazugeben und wenige Tropfen Essig hinzufügen. Das Wasser zum Kochen bringen. Hierbei kommt es jetzt auf die richtige Temperatur an: Wenn das Wasser zu kalt ist, trennt sich das Ei sofort. In zu heißem Wasser wird das Eiweiß zu schnell fest und das Eigelb kann nicht nachgaren. Das Wasser sollte also nicht mehr kochen bevor das Ei dazu kommt und kurz vorm Simmern sein.

Bevor du das Ei ins Wasser gibst, solltest du das Kochwasser mit einer Kelle kräftig umrühren, so dass in der Mitte ein Strudel entsteht. Gib das Ei in die Mitte des Strudels. Der Wasserstrudel hält das Eiweiß zusammen und sorgt dafür, dass es sich schneller um das Eigelb legt. Mit einem Löffel das Ei noch etwas nachformen.

In der Regel kannst du es bereits nach 2-3 Minuten aus dem Wasser fischen, je nach gewünschtem Härtegrad. Mit einer Schaumkelle das Ei vorsichtig auf ein Tuch heben und abtropfen lassen.

Anrichten

Die getoastete Brotseite mit dem warmen Spinat belegen, eine kleine Kuhle für das Ei machen. Ei auflegen, mit der Hollandaise voll napieren und unter dem Grill im Ofen bei 250° C kurz gratinieren. Mit fein geschnittenen Schnittlauchröllchen garnieren.