



Eggs Benedict

pochiertes Ei mit Kochschinken und Sauce Hollandaise

Zutaten für 4 Portionen:

6 frische Eier
1 – 2 TL Zitronensaft
Salz & Pfeffer
125 g Butter
1 EL Crème fraîche
1 EL Essig
2 Toastbrötchen
4 Scheiben WOLF Thüringer Kochschinken
Etwas frische Kräuter (z. B. Basilikum oder Petersilie)

So wird's gemacht:

1. 2 Eier für die Sauce Hollandaise trennen. Eigelb, Zitronensaft und eine Prise Salz in einen Rührbecher mit dem Stabmixer glatt pürieren. Die Butter schmelzen und anschließend bei laufendem Stabmixer langsam in den Eigelbmix laufen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Crème fraîche verrühren. Die Sauce Hollandaise unter rühren erwärmen (jedoch nicht kochen!) und warm halten.

2. Wasser in einem mittleren Topf aufkochen. Dann die Hitze reduzieren, bis das Wasser simmert. Essig ins Wasser geben. 1 Ei in einer Suppenkelle oder Tasse aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen Strudel im Wasser erzeugen und das Ei langsam in den Wasserstrudel gleiten lassen. Das Eiweiß, falls nötig, mit einer Gabel um das Eigelb herum wickeln. Mit den restlichen Eiern genauso verfahren. Nach ca. 3 Minuten, die Eier aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

3. Die Toastbrötchen im Toaster, der Pfanne oder im Ofen kross toasten. Jede Hälfte mit einer Scheibe Thüringer Kochschinken belegen, ein pochiertes Ei darauflegen, mit Sauce Hollandaise übergießen und nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen.

Lass es dir schmecken.

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog