

Egg Benedict und Scones

4-Personen

Zutaten : (Sauce Hollandaise)

- 1 - dl Weisswein
- 2 - EL Kräuterweine Essig
- 1 - Schalotte fein gehackt
- 10 - schwarze Pfefferkörner
- 2 - frische Eigelbe
- 100 - gr Butter, kalt, in Stücken
- etwas - Salz nach Bedarf
- wenig - Pfeffer aus der Mühle
- evtl. - 1-EL heisses Wasser



Zubereitung:

Wein mit allen Zutaten bis und mit Pfefferkörnern aufkochen, Hitze reduzieren. Flüssigkeit auf circa 2-Esslöffel einköcheln. Pfefferkörner im Mörser zerdrücken.

Reduktion in eine dünnwandige Schüssel absieben.

Eigelbe begeben, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen. Sie darf das Wasser nicht berühren. Mit dem Schwingbesen circa 2-Minuten rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen.

Butter portionenweise unter Rühren begeben. Rühren bis die Sauce cremig ist, Pfanne von der Platte nehmen, kurz weiterrühren, würzen. Die Sauce kann circa 15-Minuten im Wasserbad warm gehalten werden. Vor dem Servieren nochmals gut durchrühren, wenig heisses Wasser darunter rühren.

Zutaten: (Egg Benedict)

- etwas - Bratbutter zum Braten
- 6 - Tranchen Bauernsaftschinken in feinen Streifen
- 200 - gr grüne Spargeln
- ¼ - TL Salz
- 1 ½ - liter Wasser
- 1 - dl Essig
- 4 - frische grosse Eier
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 60-Grad vorheizen. Platte und Teller vorheizen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Schinken langsam knusprig braten, herausnehmen und warm stellen.

Ein Dampfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter das Körbchen einfüllen, aufkochen. Spargeln begeben, salzen, zugedeckt aufkochen, bei mittlerer Hitze cirka 7-Minuten knapp weich garen. Herausnehmen und warm stellen.

Wasser und Essig in derselben Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren. Jedes Ei einzeln in einer Tasse aufschlagen, sorgfältig ins leicht siedende Wasser gleiten lassen, cirka 3-Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Servieren:

Spargeln auf die vorgewärmten Teller verteilen, pochierte Eier darauf anrichten. Sauce Hollandaise über die Eier geben, Schinkenstreifen darüberstreuen.

Dampfgartipp:

Spargeln in eine gelochte Steamerschale geben, 2-Minuten bei 100-Grad im Dampfgarer garen, salzen.

Sauce Hollandaise:

Versuche es doch einfach einmal – im Notfall kannst Du immer noch eine fertige Sauce benutzen.