

Eggs Florentine und Huevos Mexicana

Für zwei Personen

Für das Brot:

2 dicke Scheiben Krustenbot 2 EL Olivenöl 6 Cherrytomaten
Salz

Für die Salsa:

1 kleine Zwiebel 1 Paprika 1 Knoblauchzehe
1 Fleischtomate 1 EL Tomatenmark 1 TL Honig
 $\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver Öl Salz, Pfeffer

Für die Guacamole:

1 Avocado 1 rote Chilischote 1 Knoblauchzehe
1 Limette Salz Pfeffer

Für den Spinat:

70 g Baby-Blattspinat 70 g braune Champignons 1 kleine Zwiebel
Muskat Öl Salz, Pfeffer

Für die Sauce Hollandaise:

70 g Butter 1 Ei 1 TL Weißweinessig
1 unbehandelte Zitrone 1 EL Weißwein weißer Pfeffer
Salz

Für die pochierten Eier:

2 Eier 2 EL Weißweinessig Salz

Für die Garnitur:

Gartenkresse

Für das Brot:

Backofen auf 80 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Brotscheiben von beiden Seiten und Tomaten im Ganzen darin rösten. Etwas salzen. Beides im Ofen warm halten.

Für die Salsa:

Die Tomate mit dem Messer anritzen, kurz ins kochende Wasser geben und danach mit kaltem Wasser abschrecken. Haut und Kerne entfernen und in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abzuziehen und fein hacken. Ein Viertel der Paprika schälen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Paprika anschwitzen. Tomatenmark und Honig unterrühren. Tomatenwürfel hinzufügen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und etwas schmoren lassen.

Für die Guacamole:

Die Avocado halbieren, entkernen mit einem Teelöffel aus der Schale nehmen und mit der Gabel zerdrücken. Knoblauch häuten.

Knoblauchzehe halbieren und eine Hälfte ebenfalls fein hacken. Ein Viertel einer Chilischote putzen und fein hacken. Knoblauch- und Chiliwürfel mit dem Avocadomus vermengen. Limette auspressen und ein paar Spritzer hineingeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Spinat:

Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Champignons in Scheiben schneiden, Zwiebel häuten und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Champignons darin andünsten. Den Spinat hinzufügen und ca. 5 min. mit geschlossenem Deckel garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Sauce Hollandaise:

Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen, abkühlen lassen. Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Zitrone auspressen. Ei trennen und das Eigelb, mit Essig, Weißwein und einem Spritzer Zitronensaft in einer Metallschüssel verrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad geben und mit dem Schneebesen so lange aufschlagen bis eine dickliche Creme entsteht. Vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnen Strahl unter die Eigelbcreme rühren.

Für die pochierten Eier:

In einem großen Topf Wasser mit Essig aufkochen. Die Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen. Mit Hilfe eines Rührlöffels im Essigwasser einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander in den Strudel gleiten und 3-4 min. darin garen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Leicht salzen.

Für die Garnitur:

Gartenkresse zupfen. Die geröstete Scheibe Brot durchschneiden, die eine Hälfte mit der Guacamole, Ei und Salsa, die andere Hälfte mit Spinat und Ei belegen und mit Hollandaise übergießen. Anschließend mit Kresse garnieren.

Stefanie Middendorf am 25. April 2019