

Onsen-Tamago Benedict

Für zwei Personen

Für das Ei:

2 Eier, Größe M

Für die Sauce hollandaise:

4 Eigelbe, Zimmertemperatur	$\frac{1}{2}$ Zitrone	250 g Butter
100 ml Weißwein	100 ml Weißweinessig	1 Lorbeerblatt
1-2 Pimentkörner	1-2 Wacholderbeeren	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Spinat:

100 g Blattspinat	20 g Speck	1 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Pflücksalat

Für das Ei:

Das Wasser im Sous-vide-Becken auf 75 Grad erwärmen. Sobald das Wasser die Temperatur von 75 Grad erreicht hat, zwei Eier hineinlegen und diese darin 15 Minuten wachweich garen.

Dann pellen und das Ei direkt auf einen Teller geben.

Für die Sauce hollandaise:

Weißwein, Weißweinessig, Lorbeer, Piment und Wacholderbeeren in einen Topf geben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und um etwa 1/3 einreduzieren lassen. Durch ein Sieb passieren und die Reduktion dabei auffangen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Molke abpassieren und die flüssige Butter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben. Etwa 50 ml der Reduktion sowie Eigelbe hinzufügen und alles gut verrühren.

Masse in einen Sahnesyphon geben, diesen gut verschließen, eine Kapsel aufschrauben, schütteln und die Sauce hollandaise servieren.

Für den Spinat:

Spinat waschen und trockenschleudern. Speck würfeln und zunächst in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Butter hinzufügen, dann Spinat hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne von der Hitze nehmen und den Spinat leicht zusammenfallen lassen. Mit Muskat würzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Salat garnieren.

Robin Pietsch am 06. Juli 2022