

Egg Benedict

Für 4 Personen

Sauce Hollandaise:

0,5 Zitrone	250 ml Weißwein	1 EL Weißweinessig
5 Pfefferkörner, schwarz	2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
3 Eier, frisch	300 g Butter	Cayennepfeffer
Senfkörner	Salz	

Spinat:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	4 Scheiben Schinken, gekocht
500 g Babyspinat, frisch	Pfeffer	Butter
Zucker	Muskat	Salz

Pochierte Eier:

3 EL Weißweinessig	4 Eier, frisch	Salz
--------------------	----------------	------

Anrichten:

4 Scheiben Toastbrot	Butter
----------------------	--------

Sauce Hollandaise:

Den Saft der Zitrone auspressen. Wein und Weinessig mit Zitronensaft, zerdrückten Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Senfkörnern und einem Lorbeerblatt auf die Hälfte einkochen (auf circa fünf Esslöffel reduzieren) lassen. In einem Topf die Eigelbe mit der Weinreduktion und etwas Salz schaumig schlagen. Den Topf in das heiße Wasserbad setzen. Unter ständigem Rühren, mit dem Schneebesen, eine dickcremige Masse schlagen. Die lauwarmer, flüssige Butter nach und nach darunter schlagen, bis eine stabile Bindung zustande kommt, dann die restliche Butter in einem dünnen Strahl hinzufügen. Die fertige Soße mit Cayennepfeffer und noch etwas Zitronensaft abschmecken.

Spinat:

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Die zerdrückte Knoblauchzehe und den gewürfelten Schinken dazugeben. Mit Salz, Zucker, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Den frischen Spinat dazugeben und zusammen fallen lassen.

Pochierte Eier:

Einen Topf Wasser mit Weißweinessig leicht zum Sprudeln bringen. Währenddessen das Ei aufschlagen und vorsichtig in eine Tasse laufen lassen (das Eigelb muss dabei geschlossen bleiben). Nun das Ei in das leicht sprudelnde Essigwasser laufen lassen. Drei bis vier Minuten pochieren, sodass das Eigelb noch flüssig ist. Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Anrichten:

Die Toastbrote mit etwas Butter bestreichen und für ein paar Minuten unter den Grill geben. Die Toastbrote mit Schinken und Spinat und anschließend mit dem pochierten Ei belegen und Sauce Hollandaise nappieren.

Stefan Marquard am 24. Juni 2011