



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN

STARNBERG

★★★★^S
First Class



EGGS BENEDICT

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Scheiben Toast
- 4 Scheiben Schinken
- 200 g Spinat
- 1 Schalotte
- Muskatnuss
- 70 g Butter
- 4 Eier
- 1 EL Essig
- 150ml Weißwein
- 20ml Estragon-Essig
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Senfkörner
- 3 Eigelb
- Zitrone
- Worcestersauce
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Zunächst den Toast tosten und den Schinken in etwas Öl anbraten. Die Schalotte klein würfeln und in 20g Butter anschwitzen, anschließend den gewaschenen Spinat hinzugeben. Sobald der Spinat zusammengefallen ist, diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Eier in gesalzenem kochendem Wasser mit etwas Essig pochieren, dabei das Wasser etwas höher drehen. Für die Sauce Hollandaise Weißwein, Estragon-Essig, das Lorbeerblatt und die Senfkörner in einem Topf um wei Drittel auf ein Drittel einreduzieren. Die Reduktion leicht auskühlen lassen. Im Anschluss 3 Eigelb zur Reduktion hinzufügen und das Ganze im Wasserbad schaumig schlagen (maximal auf 72°C erhitzen), sodass die Masse gut bindet. Im Anschluss 50g zerlassene Butter, wenn möglich geklärt, einrühren. Zuletzt die Hollandaise mit Salz, Cayennepfeffer, Zitrone und Worcestersauce abschmecken.

Tipps vom Sternekoch

- Für ein besonderes Aroma kann der Schinken durch Räucherlachs ersetzt werden
- Auf dem Toast eine Avocado platzieren – sorgt für das gewisse Etwas