



HOTEL  
VIER JAHRESZEITEN  
STARNBERG

★★★★<sup>S</sup>  
First Class



## EGG BENEDICT

Rezept für 4 Portionen

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Zunächst den Toast im Toaster toasten und den Schinken in etwas Öl anbraten. Die Schalotte klein würfeln und in 20g Butter anschwitzen, anschließend den gewaschenen Spinat hinzugeben. Sobald der Spinat zusammen gefallen ist diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Eier in gesalzenem kochendem Wasser mit etwas Essig pochieren, dabei das Wasser etwas andrehen.

Für die Sauce Hollandaise Weißwein, Estragon Essig, das Lorbeerblatt und die Senfkörner in einem Topf um Zweidrittel auf ein Drittel einreduzieren. Die Reduktion leicht auskühlen lassen. Im Anschluss 3 Eigelb zu 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, Worcestersauce und abschmecken.

### Tipp vom Sternekoch

Der Schinken kann auch durch Räucherlachs ersetzt werden.

On Top kann etwas Avocado auf dem Toast platziert werden.