

Eggs Benedict



Zutaten für zwei Personen:

2 ganz frische Eier
2 Scheiben Schinken
1 Toastie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Sauce béarnaise (Fertigprodukt
oder aus dem Convenience-
Regal)

Zutaten für das pochierte Ei:

1 frisches großes Landei
1 EL (Apfel-)Essig
1 L Wasser

1. Eier in Essigwasser pochieren. Viel Glück!
2. Toasties etwas über 3 Minuten tosten. Die Hälften buttern und jeweils mit einer Scheibe Schinken belegen.
3. Pochierte Eier auf die Hälften geben, leicht salzen und pfeffern.
4. Je einen EL Sauce béarnaise über jedes pochierte Ei geben.
5. Sofort servieren.

Das pochierte Ei:

1. In kleineren Edelstahltopf 1 L Wasser mit 1 EL Apfelessig einfüllen und zum Kochen bringen. Platte auf geringste Hitze zurückschalten.
2. Mit dem Kochlöffel Wasser gegen den Uhrzeigersinn rühren.
3. Zimmerwarmes Ei in einem Schälchen aufschlagen und vorsichtig in das Wasser gleiten lassen.
4. Vier Minuten ziehen lassen.
5. Mit einem Sieblöffel herausheben und in kleines Schüsselchen zur weiteren Verwendung geben.

Hinweise:

Ein Ei zu pochieren ist nicht so einfach, wie es oft beschrieben wird. Die nebenstehende Vorgehensweise ist von Alfons Schuhbeck inspiriert.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 20 min, Brunch, kleine Gerichte, Eierspeisen, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023