



Eggs Benedict

Pochierte Eier mit knusprigem Speck und Sauce Hollandaise auf Röstbrot

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 40 min

Garzeit: ca. 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

Für die Sauce:

250 g Butter

3 Eigelbe

75 ml trockener Weißwein

Salz

1/2 TL gemahlene Kurkuma

1/2 Zitrone (Saft)

Zum Servieren:

150 g Bacon

8 Scheiben Weißbrot (z. B. Baguette)

2 EL Schnittlauchröllchen

Für die Eier:

Salz

6 EL Weißweinessig

8 frische Eier

Zubereitung:

Für die Sauce die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, dann vom Herd nehmen. Die Eigelbe mit dem Weißwein, Salz, Kurkuma und etwas Zitronensaft in einen Rührkessel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Vom Herd nehmen und die Butter unter ständigem Rühren erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl einfließen lassen, bis die Sauce schön sämig ist und glänzt. Die Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Eier in einem Topf circa 2 l Salzwasser mit dem Essig aufkochen. Die Eier vorsichtig öffnen, in einen Schöpflöffel geben und einzeln ins knapp siedende Wasser gleiten lassen. Die Eier mit Hilfe eines Löffels in eine runde Form bringen und in 4 bis 5 Minuten gar ziehen lassen.

Inzwischen den Bacon in einer großen Pfanne knusprig braten, herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Brotscheiben kurz rösten, je 2 auf Tellern anrichten, mit Bacon und pochiertem Ei belegen und mit der Sauce Hollandaise übergießen. Die Eggs Benedict mit Schnittlauch bestreuen und servieren.