

# Eggs Benedict

## Zutaten für die Sauce hollandaise (für 4 Personen):

- 1 Zwiebel
- 1 TL Butter
- 150 g geschmolzene Butter
- 3 Eigelb
- 250 ml trockener Weißwein
- 2 EL Weißwein-Essig
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Kerbel
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- Salz
- Weißer Pfeffer
- Zucker
- Cayenne-Pfeffer
- Zitronensaft

Zunächst eine Reduktion herstellen. Dafür die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Kerbel säubern. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel farblos anschwitzen. Weißwein, Essig, Lorbeer, Kerbel und Pfefferkörner dazugeben. Alles aufkochen und auf 4-5 EL (bei 4 Portionen) Flüssigkeit reduzieren, anschließend durch ein Sieb gießen.

Eigelb in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserbad kräftig aufschlagen. Die Schüssel darf das Wasser nicht berühren und das Wasser nicht kochen. Nun nach und nach die Reduktion unterrühren. Danach die lauwarmer geschmolzene Butter in dünnem Strahl hinzufügen, dabei weiter kräftig rühren. Das Aufschlagen zur glatten und cremigen Hollandaise kann ein paar Minuten dauern.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayenne-Pfeffer abschmecken und beiseitestellen. Dabei unbedingt warmhalten.

## Zutaten für die pochierten Eier:

- 8 Eier
- 1 EL Essig
- Salz

In einem großen Topf Wasser zum Sieden bringen, es sollte nicht sprudelnd kochen. Essig und etwas Salz hineingeben. Die Eier einzeln in kleine Schälchen aufschlagen und zunächst 1 Ei vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Idealerweise bleibt das Ei kompakt und stockt auf der Stelle, meistens aber verlaufen die Eiweißränder. In dem Fall kann man die Schlieren mit einem Löffel oder einer Gabel vorsichtig zurückdrücken und das Ei so in Form halten.

Sobald das Ei ausreichend gestockt ist, das nächste Ei ins Wasser gleiten lassen. Die Eier 3-4 Minuten pochieren, bis das Eiweiß fest, das Eigelb aber noch weich ist. Anschließend mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Alternativ lassen sich Eier wie folgt pochieren: Mit einem Löffel einen kleinen Strudel im Wasser erzeugen und die Eier nacheinander vorsichtig hineingleiten lassen. Der Strudel hält das Eiweiß zusammen. Oder einen schmalen Küchenring in das Wasser setzen und das Ei darin garen.

## Weitere Zutaten:

- 4 dicke Scheiben Kastenweißbrot
- alternativ: halbierte englische Muffins

- 8 Scheiben Bacon
- alternativ: 4 Scheiben Räucherlachs
- Schnittlauch
- alternativ: Petersilie

Parallel zum Pochieren Weißbrotscheiben oder halbierte englische Muffins rösten und den Bacon braten. Schnittlauch oder Petersilie waschen, trocknen und klein schneiden.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 02.11.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)