



Eggs Benedict mit schneller Hollandaise

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	210 g
Zitronen	1 St.
Eier	6 St.
Weißwein, trocken	4 EL
Senf	0.5 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Brötchen	2 St.
Schnittlauch, frisch	20 g
Essig	1 EL
Bresaola	80 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, mittlerer Topf, Schöpfkelle, Pürierstab

1. In einem Topf 200 g Butter zum Schmelzen bringen und ca. 3 Min. auf mittlerer Stufe bräunen. Zitrone halbieren und auspressen. Inzwischen 2 Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einem hohen Gefäß Weißwein, 3 EL Zitronensaft, 2 Eigelb, Senf, 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Heiße Butter langsam einlaufen lassen und währenddessen mit einem Pürierstab aufmixen, bis die Hollandaise eine cremige Konsistenz erreicht. Bis zum Servieren beiseitestellen.
2. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser abgedeckt zum Kochen bringen. Inzwischen Brötchen halbieren und Hälften jeweils mit Butter bestreichen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Brötchenhälften auf der gebutterten Schnittfläche ca. 1–2 Min. rösten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. Essig in das kochende Wasser geben und Hitze reduzieren, das Wasser darf nur noch sieden. Ein Ei in eine Tasse schlagen, dabei sollte das Eigelb heil bleiben. Das Wasser im Topf mit einem Schneebesen zu einem Strudel rühren und die Eier nacheinander hineingleiten lassen. Auf niedriger Stufe ca. 4–5 Min. ziehen lassen und anschließend mit einer Schaumkelle vorsichtig entnehmen.
4. Brötchenhälften auf Teller anrichten, mit Bresaola belegen und pochierte Eier auf den Schinken geben. Hollandaise über die Eier geben, mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und Eggs Benedict mit schneller Hollandaise servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	674 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	54 g