



# EGGS BENEDICT SPARGEL



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil
- Cremiger Genuss mit 100 % Buttergeschmack



30



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>500 ml</b>	QimiQ Sauce Hollandaise
<b>40 ml</b>	Essig
<b>10</b>	Ei(er)
<b>200 g</b>	Weissmehl, zum Panieren
<b>4</b>	Ei(er), zum Panieren
<b>200 g</b>	Paniermehl, zum Panieren
<b>500 ml</b>	Pflanzenöl, zum Herausbacken
<b>0.5</b>	Zitrone(n), Saft davon
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>1 Prise(n)</b>	Zucker
<b>250 ml</b>	Weisswein
<b>20 ml</b>	Olivenöl
<b>2 kg</b>	Spargeln, geschält
<b>10 Scheiben</b>	Rohschinken
	Schnittlauch, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Einen großem Topf mit ca. 10 cm Wasser füllen und zum Kochen bringen. Essig dazugeben.
2. Eier vorsichtig aufschlagen, in das leicht kochende Wasser gleiten lassen und 2,5 - 3 Minuten pochieren (das Eigelb sollte in der Mitte noch etwas weich sein). Eier mit einem Siebschöpfer auf dem Wasser nehmen.
3. Eier vorsichtig in Mehl, Eier und Brösel panieren und in heißem Öl herausbacken.
4. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Zitronensaft, Salz, Zucker, Weisswein und Olivenöl dazugeben.
5. Die Endstücke vom geschälten Spargel abschneiden (1-2 cm) und in die kochende Flüssigkeit geben. Spargel je nach Stärke ca. 7 Minuten bissfest kochen. Topf vom Herd nehmen und ziehen lassen bis der Spargel weich ist.
6. QimiQ Sauce Hollandaise in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
7. Spargel mit gebackenem Ei und Rohschinken anrichten und mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen.
8. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.