



# KLASSISCHE EGGS BENEDICT



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei 100 % Buttergeschmack
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkohol- und säurestabil



15



mittel

## Tipps

Statt Englischen Muffins kann auch Toastbrot verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>1 EL</b>	Essig
<b>10</b>	Ei(er)
<b>80 g</b>	Schalotte(n), fein geschnitten
<b>20 g</b>	Butter
<b>400 g</b>	Jungspinat
	Salz und Pfeffer
<b>10 Scheiben</b>	Schinken, oder Speck
	Englische Muffins
<b>4 EL</b>	Butter, weich

## FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

<b>125 g</b>	
<b>60 ml</b>	Weisswein
<b>4</b>	Eigelb
<b>300 g</b>	Geklärtc Butter
<b>1</b>	Zitrone(n), Saft davon
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Einen großen 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 aus dem Wasser nehmen.
3. Schalotten in Butter anschwitzen, Spinat dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Schinken oder Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die englischen Muffins halbieren, mit weicher Butter bestreichen und im Toaster leicht tosten.
5. Für die Sauce Hollandaise: Weisswein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
6. QimiQ Saucenbasis und Eigelb mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärtc Butter langsam unter ständigem Rühren dazugeben.
7. Weissweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Auf die getoasteten Muffinhälften jeweils eine Scheibe Schinken oder Speck, etwas Spinat und ein pochiertes Ei geben und mit Sauce Hollandaise übergießen.
9. Nach Belieben garnieren und servieren.