



EGGS BENEDICT SPARGEL



QimiQ AVANTAGES

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



30



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 ml	QimiQ Sauce Hollandaise
40 ml	Vinaigre
10	Œuf(s)
200 g	Farine, zum Panieren
4	Œuf(s), zum Panieren
200 g	Chapelure, zum Panieren
500 ml	Huile végétale, zum Herausbacken
0.5	Citron(s), le jus
1 pincée	Sel
1 pincée	Sucre
250 ml	Vin blanc
20 ml	Huile d'olive
2 kg	Asperges, pelée
10 tranches	Rohschinken
	Ciboulette, finement hachées

PRÉPARATION

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.