



EGGS BENEDICT BRIE



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 1 PIÈCES

500 ml QimiQ Sauce Hollandaise

10 Œuf(s)

40 ml Vinaigre

250 g Rahmbrie

300 g Quiche- und Tarteteig

40 g Sucre

20 g Beurre

100 ml Birnensaft_Jus de poire

250 g Poire(s), pelée, coupé en petits dés

0.5 Gousse(s) de vanille, ausgekratzt

Sel et poivre

PRÉPARATION

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 auf dem Wasser nehmen.
3. Rahmbrie in dem Quicheteig einpacken und im Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen.
4. Zucker mit dem Butter karamellisieren und mit Birnensaft ablöschen. Birnenwürfel dazugeben, kurz mitkochen lassen und mit Vanillemark, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. QimiQ Sauce Hollandaise in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
6. Brietorte mit den pochierten Eiern und den Birnen belegen und mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen.
7. Nach Belieben garnieren und servieren.