



EGGS BENEDICT SPARGEL



QimiQ VORTEILE

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



30



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 ml	QimiQ Sauce Hollandaise
40 ml	Essig
10	Ei(er)
200 g	Mehl, zum Panieren
4	Ei(er), zum Panieren
200 g	Semmelbrösel, zum Panieren
500 ml	Pflanzenöl, zum Herausbacken
0.5	Zitrone(n), Saft davon
1 Prise(n)	Salz
1 Prise(n)	Zucker
250 ml	Weißwein
20 ml	Olivenöl
2 kg	Spargel, geschält
10 Scheiben	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.