



KLASSISCHE EGGS BENEDICT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkohol- und säurestabil



15



mittel

Tipps

Statt Englischen Muffins kann auch Toastbrot verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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

FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

125 g	QimiQ Sahne-Basis
60 ml	Weißwein
4	Eigelb
300 g	Geklärte Butter
1	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. Am einfachsten lassen sich die Eier mit unserem [QimiQ Eier-Pochierer](#) kochen. Dazu einfach den Pochierer einfetten, die Eier hineingeben und den Pochierer in kochendes Wasser geben. Der Pochierer schwimmt an der Wasseroberfläche. Nach 2,5-3 Minuten sind die Eier fertig und können vorsichtig aus dem Pochierer gehoben werden.
Falls Sie keinen QimiQ Eier-Pochierer zur Hand haben, können Sie die 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 zu Hälfte einreduzieren lassen.
6. QimiQ Sahne-Basis und Eigelb mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte 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.