

Eggs Benedict

30—45 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Bio Eier, sehr frisch
4 Stk.	Toastbrot oder Brioche
8 Stk.	Beinschinken Scheiben, dünn geschnitten
1 l	Wasser
200 ml	Essig

Für die Sauce Hollandaise

3 Stk.	Eidotter
300 g	Butter
3 EL	Rinderbrühe
1 TL	Zitronensaft
	Tabasco
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Cayennepfeffer gemahlen

Zubereitung

1. Für die Sauce Hollandaise die Butter auf mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen.
2. In einem Kessel über Dampf die Dotter mit Kotányi Meersalz, Zitronensaft, einem Spritzer Tabasco und der Rinderbrühe schaumig verrühren. Vom Dampf nehmen und die flüssige Butter langsam einschlagen. Mit einem Tuch abdecken.
3. Für die pochierten Eier das Wasser mit dem Essig zum Kochen bringen. Die Eier vorsichtig je in eine Kaffeetasse aufschlagen.
4. Mit einem Schneebesen das Wasser in eine Richtung rühren, sodass ein kleiner Wasserstrudel entsteht.
5. Die Eier vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Den Topf abdecken. Bei ca. 90 °C 4 Minuten ziehen lassen.
6. Mit einem Lochschöpfer die pochierten Eier herausheben und auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen.
7. Die Toastscheiben toasten, mit dem Beinschinken belegen und die pochierten Eier darauf platzieren. Abschließend mit der Sauce Hollandaise beträufeln und mit einer Prise Cayennepfeffer würzen.