

In Kooperation mit:

XXXLutz

Exklusiv für Sie: Brunch-Klassiker neu entdeckt.

XXXLutz Lieblingsrezept: Egg Benedict-Variation

Zutaten für 4 Personen

10 frische Eier
200 g Kochschinken in
dünnen Scheiben
250 g Butter
4 Toasties
(English Muffins)
1 TL Senf
½ Zitrone
½ TL Zucker
optional:
200 g grüner Spargel oder
wahlweise z.B. frischer
Spinat

Salz & weißer Pfeffer aus der
Mühle zum Abschmecken
Schnittlauch oder Kresse
zum Servieren

Machen Lust darauf, Neues auszuprobieren: Die Kochfeld-Dunstabzüge von Siemens und das XXXLutz-Rezept von Foodblogger Torsten Kluske. Mit seiner frischen Interpretation der amerikanischen Spezialität zeigt er, wie eine Grillplatte bereits beim Frühstück zum Einsatz kommen kann.

1. In einem Topf mit kochendem Wasser 2 Eier für die Hollandaise 7 Minuten wachsw weich kochen.
2. Toasties halbieren und mit Butter bestreichen.
3. Die restliche Butter in einem Topf auf kleiner Stufe erwärmen und schmelzen lassen.
4. Senf, Zitronensaft, Zucker sowie die beiden wachsw weichen, gepellten Eier in einen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab glatt rühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Anschließend langsam die flüssige Butter untermischen.
5. Die Toasties auf der Schnittfläche bei mittlerer Hitze auf der Grillplatte goldbraun anrösten – alternativ kann eine Pfanne verwendet werden.
6. Danach die Schinkenscheiben auf der Grillplatte kurz anrösten und auf die Toasties legen.
7. Um die restlichen Eier sanft zu garen, nutzen Sie den Siemens Hausgeräte-Tipp oder pochieren Sie auf klassische Art: Erzeugen Sie im leicht siedenden Kochwasser durch kreisendes Rühren mit einem Löffel einen Strudel und lassen Sie die aufgeschlagenen Eier nacheinander vorsichtig in die Mitte des Wirbels gleiten. Nach 2 bis 3 Minuten die Eier mit einer Lochkelle herausnehmen, abtropfen lassen und auf die Toasties mit Schinken gleiten lassen.
8. Alles großzügig mit der Hollandaise begießen und dekoriert mit Schnittlauchröllchen oder etwas Kresse servieren.

Variations-Tipp von Foodblogger Torsten Kluske:

Als geschmackliche und farbliche Ergänzung zum Egg Benedict bietet sich grüner Spargel an, der hierzulande mittlerweile ganzjährig erhältlich ist. Den Spargel nur im unteren Drittel schälen und das trockene Ende abschneiden. Für 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren bzw. kurz in sehr heißem Wasser garen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend den Spargel kurz auf der Grillplatte anbraten. Alternativ eignet sich beispielsweise auch junger Spinat, der nur kurz in der Pfanne mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer angeschwitzt wird. Beides kann direkt auf dem Schinken angerichtet werden und dient sozusagen als Rahmen für das pochierte Ei.

Siemens Hausgeräte-Tipp:

Um die Eier perfekt zuzubereiten und das etwas aufwändige Pochieren zu vereinfachen, gibt es zwei gelingsichere Methoden:

1. Siemens Dampfgarer/ Dampfbackofen: Die Eier mit Schale 30 Minuten bei 65 °C dämpfen.
2. Auf einem Kochfeld mit Kochsensor-Funktion: Die Eier mit Schale in einem mit Wasser gefülltem Topf mit geschlossenem Deckel bei 70 °C für 20 Minuten garen. Anschließend können die Eier aufgeschlagen und direkt auf die Toasties verteilt werden.

