

Egg Benedict

BY A-ROSA



ZUTATEN

Rezept für 4 Personen

Hollandaise

2 Eigelb

1 EL Weißweinessig

1 Spritzer Zitronensaft

125 g Butter

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer, weiß

Für die Eggs Benedict

4 Eier

1 EL Weißweinessig

200 g Nordseekrabben

8 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)

Zitronenöl

20 g Kerbel oder Schnittlauch

Vollkorn Toastbrot

4 EL Butter

Für die Sauce Hollandaise den Weißweinessig mit einem Spritzer Zitrone und den zwei Eigelben in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad (unter 80 Grad) mit einem Schneebesen cremig rühren und etwas aufschlagen. Butter in einem separaten Topf schmelzen und lauwarm nach und nach dazugeben. Kräftig rühren, damit die Butter keine Flocken bildet und die Sauce nicht gerinnt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pochiertes Ei

Ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Weißweinessig hinzugeben und mithilfe eines Schneebesens einen Strudel drehen. Zunächst ein Hühnerei in ein kleines Schälchen geben und von dort aus langsam in das siedende Wasser geben, etwa drei Minuten stocken lassen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, warmhalten und die restlichen drei Eier wie zuvor pochieren. Das verlangt etwas Übung, aber es lohnt sich. :-)

Das Toastbrot mit einem Ausstecher ausstechen und in der Butter goldbraun anbraten. Danach den Speck ohne Fett bei geringer Hitze in der Pfanne kross ausbraten lassen. Die Krabben mit dem Schnittlauch und dem Zitronenöl etwas marinieren.

Anrichten

Die Krabben und den Bacon auf dem Toastbrot verteilen und das pochierte Ei daraufsetzen. Mit der warme Hollandaise überziehen und mit den Kräutern ausgarnieren.

Guten Appetit

und viel Spaß beim Nachkochen
wünscht Ihnen Ihr A-ROSA Sylt.

aROSA 

Resorts & Hideaways