Eggs Benedict mit Spinat

Nicht von den vielen Zutaten abschrecken lassen, denn das Rezept für Eggs Benedict mit Spinat ist echt der Hit und kommt auch bei Gästen hervorragend an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min

Foto: cyclonebill

Zutaten

4 Scheiben	Toastbrot
1 EL	Butter

Für die Sauce Hollandaise

6 Stk.	Pfefferkörner (schwarze)
2 Stk.	Wacholderbeeren
1 TL	Senfkörner
240 ml	Weißwein
1 EL	Weißweinessig
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 Stk.	Lorbeerblatt
200 g	Butter
3 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer

Für den Spinat

550 g	Spinat
4 Scheiben	Schinken (gekochten)

1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Schalotte
1 TL	Butter
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Für die pochierten Eier

3 EL	Weißweinessig
4 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für Eggs Benedict mit Spinat zuerst die Hollandaise selbst herstellen. Dazu Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Senfkörner in einem Mörser zerstampfen. In einem kleinen Topf Wein, Zitronensaft und Essig geben und die zerstoßenen Gewürze zugeben. Noch ein Lorbeerblatt zumischen und auf mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Flüssigkeit dann durch ein Haarsieb gießen. Währenddessen in einem zweiten Topf Butter schmelzen und so lange zur Seite stellen, bis diese nur noch lauwarm ist.

2. Den frischen Spinat verlesen und unter fließendem Wasser gut abspülen. Schinken in kleine feine Würfelchen schneiden, den Knoblauch schälen und mittels einer Knoblauchpresse ausdrücken. Nun die Schalotten abpellen und ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden. Diese nun in Butter andünsten, Schinken und Knoblauch dazugeben, mit Zucker, Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss würzen. Den abgewaschenen Salat einmal trocken schleudern, noch tropfnass hinzugeben. Bei geringer Hitze garen und mit Salz und Pfeffer abermals abschmecken.

3. Nun die Eier trennen, die Eigelbe in eine Metallschüssel geben. Hier die Weinreduktion hinzugeben, mit Salz würzen. Zusammen mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine schaumige Masse entstanden ist. Die Metallschüssel auf einen Topf mit Wasser setzen und im heißen Wasserbad weiter schlagen, bis die Masse dickflüssig wird. Langsam nach und nach Butter hinzugeben und weiterschlagen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Sauce Hollandaise mit Zitronensaft abschmecken und auf dem Wasserbad warm halten. Darauf achten, dass die Hitze nicht zunimmt, sonst kann das Ganze noch stocken. Nun den Backofen vorheizen.

4. Einen weiteren Topf mit Wasser aufkochen lassen, Essig hinzuschütten. Die Eier nun Stück für Stück in einer großen Schöpfkelle aufschlagen und vorsichtig und in einem Stück in das kochende Wasser gleiten lassen. Nach ungefähr 3 – 4 Minuten sind die Eier fertig, das heißt, das Eigelb im Inneren ist noch flüssig.

5. Den Toast im Backofen grillen. Hierzu diesen vorab mit Butter bestreichen, dann goldbraun rösten lassen. Zum Servieren den Toast auf einen Teller packen, die Spinat-Schinken-Mischung auf den Toast geben und die pochierten Eier oben auf legen. Diese mit einer Schöpfkelle mit Löchern aus dem kochenden Wasser holen und gut abtropfen lassen. Pro Toast einen guten Löffel Sauce Hollandaise drübergießen und mit frisch gemahlenem, groben Pfeffer servieren. Die restliche Hollandaise einfach dazustellen.

Tipp

Die Eggs Benedict mit Spinat schmecken als vollwertiges Hauptgericht sehr gut. Auch ein frischer Salat der Saison passt hervorragend dazu. Wer es ein wenig kräftiger mag, nimmt statt gekochtem Schinken rohen Schinken. Auch geröstete Mandelsplitter machen sich in frischem Spinat immer sehr gut. Einfach nach Belieben ausprobieren.