Eggs Florentine

Die Eggs Florentine sind optimal für ein herzhaftes Frühstück oder einen Snack zwischendurch. Damit das Rezept gut gelingt, ist es wichtig, ganz frische Eier zu verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Jeremy Keith

Zutaten

4 Stk.	Eier
1 Bund	Babyspinat
2 TL	Weißweinessig
2 Scheiben	Brot
1 EL	Butter
40 ml	Weißweinessig
6 Stk.	Pfefferkörner
1 Stk.	Lorbeerblatt
2 Stk.	Eigelb
150 ml	Butter (geschmolzene)
2 TL	Zitronensaft
0.5 TL	Meersalz

Zubereitung

1. Für die Eggs Florentine zuerst die Sauce Hollandaise zubereiten: Weißweinessig, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in einen kleinen Topf geben. Bei niedriger Hitze langsam zum Kochen bringen. Einige Minuten köcheln und einreduzieren lassen. Durch ein feines Sieb streichen, sodass die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt zurückbleiben.

2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, vom Herd nehmen. Ein Wasserbad ansetzen.

Der Boden des Einsatztopfs oder Schlagkessels darf keinen Kontakt zum Kochwasser haben. Die Eier trennen. Eidotter und Essig über Dampf mit dem Schneebesen weißschaumig schlagen.

3. Die Masse vom Wasserbad nehmen, langsam die flüssige Butter unterziehen und noch einige Minuten schlagen, bis eine dickflüssige Creme entsteht. Zitronensaft einrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und ruhen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Eier zubereiten: Einen Topf zirka 8 Zentimeter hoch mit Waser füllen, Essig einrühren. Bei hoher Temperatur aufkochen lassen, dann sofort reduzieren und leicht köcheln lassen. Ein Ei aufschlagen und auf eine Untertasse gleiten lassen.

5. Mit einem Esslöffel in dem köchelnden Wasser rühren, das Ei in der Mitte in den Topf gleiten lassen und etwa 2 Minuten pochieren lassen (je nach Geschmack). Das Ei mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, auf einen Metallteller setzen und mit Alufolie abdecken, damit es warm bleibt. Diesen Vorgang mit den anderen Eiern wiederholen.

6. Unterdessen den Spinat waschen und abtropfen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, den Spinat 3 bis 4 Minuten darin blanchieren, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

7. Das Brot im Toaster auf beliebiger Stufe rösten und auf die Servierteller verteilen. Den blanchierten Spinat darauf drapieren. Daneben die pochierten Eier setzen und mit der Sauce Hollandaise garnieren. Unverzüglich servieren.

Tipp

Die Eggs Florentine mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreuen. Mit einem Salat als Beilage eignet sich das Gericht auch als Hauptspeise.