

Eier Benedict

Eier Benedict mit geröstetem Gebäck oder Toast, zarten Schinken-Speck, pochierte Eier und cremiger Sauce Hollandaise sind ein elegantes und köstliches Frühstück!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Toastbrot (Burgerbuns o.ä. Gebäck)
1 EL	Butter
4 Scheiben	Frühstücksspeck (oder Kochschinken)
4 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
	Schnittlauch (zum Garnieren)

Sauce Hollandaise

250 g	Butter
3 Stk.	Eidotter
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Eier Benedict** zuerst die Sauce Hollandaise zubereiten. Die Butter in einem Topf vorsichtig schmelzen, ohne sie zu bräunen. Eidotter, Zitronensaft und eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer aufschlagen und dabei die warme Butter langsam einfließen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Je nach gewünschter Konsistenz etwas Wasser hinzufügen. Die Sauce bis zum Servieren warm halten.
2. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Das halbierte Gebäck oder Toastbrötchen goldbraun rösten und beiseitestellen. Den Speck in derselben Pfanne etwa 2–3 Minuten goldbraun anbraten.

3. Einen Topf mit Wasser erhitzen, bis es leicht siedet (nicht kocht). Die Eier einzeln in ein Sieb schlagen und anschließend vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. Mit einem Löffel einen leichten Strudel erzeugen und die Eier etwa 3–4 Minuten pochieren, bis das Eiweiß fest und das Eigelb noch weich ist. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.
4. Je eine Scheibe **Speck** auf das geröstete Gebäck legen. Ein pochiertes Ei darauf setzen und großzügig mit Sauce Hollandaise überziehen. Mit Salz, Pfeffer würzen und frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern.

Tipp