

# Eggs Benedict mit Spargelschinken und grünem Spargel

14. April 2022

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Portionen: 2

## **Zutaten:**

2 Stück Osterpinze

**100 g Berger Schinken Spargelschinken**

### Sauce Hollandaise

250 g Butter

2 Eigelb

2 EL Weißweinessig

60 ml Wasser

2 Schalotten

8 Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

Salz

Zitronensaft nach Belieben

### Pochierte Eier

50 ml Weißweinessig

2 Eier

### Fertigstellung

200 g Spargel grün

Kräuter frisch

Pfeffer

## **Zubereitung:**

### Vorbereitung

1. Die Osterpinzen halbieren und den Spargelschinken darauf verteilen.

### Sauce Hollandaise

1. Die Osterpinzen halbieren und den Spargelschinken darauf verteilen.
2. Gemeinsam mit dem Wasser, dem Weißweinessig, den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt die Schalottenstücke in einen Topf geben und köcheln lassen. Die Flüssigkeit soll sich dabei um  $\frac{2}{3}$  reduzieren, sodass eine Reduktion entsteht. Anschließend durch ein Haarsieb gießen und zur Seite stellen.
3. Die Butter in einem Topf erhitzen.
4. Die Eigelbe mit einer Prise Salz und 1-2 EL der hergestellten Reduktion in eine hitzebeständige Schüssel geben und mit einem Pürierstab mixen.
5. Sobald die Butter heiß ist, diese in einem dünnen Strahl dazu gießen, dabei ständig mixen. Sollte die Sauce Hollandaise zu dick werden, ein paar Tropfen warmes Wasser dazugeben und weiter mixen.
6. Mit Salz und ggf. etwas Zitronensaft abschmecken.

## Fertigstellung

1. In einem Topf Wasser erhitzen und salzen. Die Enden vom grünen Spargel abschneiden und den grünen Spargel in siedendem Wasser für 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend den grünen Spargel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und auf den Spargelschinken legen.
2. In einem zweiten Topf drei Liter Wasser mit 50ml Weißweinessig kurz aufkochen, danach die Hitze reduzieren. Je eine ca. 15x15cm große Frischhaltefolie über ein großes Glas spannen. Je ein Eier aufschlagen und in die Frischhaltefolie gleiten lassen. Die Frischhaltefolie mit einem Garn verschließen und die Eier im siedenden Wasser ca. 4 Minuten ziehen lassen.
3. Die pochierten Eier auf den grünen Spargel legen und die Sauce Hollandaise darüber gießen. Die Oberseite der Osterpinze seitlich an die Eggs Benedict lehnen.
4. Mit Pfeffer bestreuen und ggf. mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren

