



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung vom Gastgeber Stefan Schneider im Waldhaus Ohlenbach: Egg Benedict

Für das beste Frühstück der Welt!

Zutaten für 4 Personen

4 Toasties (z.B. aus Tramezzini)
4 Eier
8 EL Sauce Hollandaise
8 Scheiben Speck
8 EL Kräuter nach Wahl

Für die Hollandaise:

0,2 l Weißwein
3 Eigelb
150 g Butter
Salz, Pfeffer
1 Schalotte
Zitronensaft



Zubereitung

Toasties: Tramezzini in Scheiben von 10 plus 5 cm Kantenlänge schneiden, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Hollandaise: Von den Eiern das Eigelb trennen. Weißwein in einen Topf geben. Schalotten würfeln und mit dem Weißwein, Zitronensaft, Salz und Pfeffer aufkochen und auf die Hälfte langsam einkochen. Durch ein Sieb abseihen. Butter zum Schmelzen bringen. Zur Weißweinreduktion das Eigelb in eine Schüssel geben und in einem warmen Wasserbad so lange schlagen, bis die Ei-Weißwein-Masse leicht pastös zu werden beginnt. Achtung: nicht zu lange sonst wird es Rührei! Vom

Herd nehmen und die flüssige Butter im Strahl unter ständigem Rühren in die Eimasse einarbeiten.

Pochiertes Ei: Salz, Wasser und Essig in einen passenden Topf aufkochen. Die Energiezufuhr drosseln, bis das Wasser nur noch simmert. Das Ei vorsichtig reinlaufen lassen und nach 6-10 Minuten mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Alles zusammen anrichten und guten Appetit!