

Eggs Florentine



Zutaten

für 2 Personen

Sauce Hollandaise:

50 g Butter

1 Eigelb

Pfeffer

½ Prise Salz

½ EL Zitronensaft

Egg Florentine:

Butter zum Dünsten

½ Knoblauchzehe, gepresst

½ Schalotte oder kleine
Zwiebel, gehackt

250 g Spinat, frisch oder
tiefgekühlt, aufgetaut

Salz

2 Eier

1½ EL Weissweinessig

Bratbutter oder Bratcrème
zum Anbraten

1 flache Brötchen, halbiert

Butter zum Bestreichen

Kräuter, z.B. Schnittlauch
oder Petersilie, gehackt

Und so wird's gemacht

Sauce Hollandaise: Butter bei mittlerer Hitze langsam schmelzen, sodass sie nicht zu heiss wird.

Eigelb, Gewürze und Zitronensaft mit dem Handrührgerät vermischen, Butter unter ständigem Rühren (Handrührgerät auf niedriger Stufe) langsam beigegeben. Gefäss zum Warmhalten in heisses Wasser stellen.

Egg Florentine: Knoblauch und Zwiebel in der Butter andünsten, Spinat beigegeben, erhitzen, salzen, warmstellen.

Wasser in einer mittleren Pfanne aufkochen, Essig beigegeben. Temperatur reduzieren, sodass das Wasser knapp unter dem Siedepunkt ist. Jedes Ei in eine separate Tasse geben. Im Wasser durch Umrühren einen leichten Wirbel erzeugen. Eier vorsichtig nacheinander in die Mitte des Wirbels gleiten lassen, unter dem Siedepunkt 4-5 Minuten pochieren. Mit einer Schaumkelle oder einem grossen Löffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Währenddessen in einer Bratpfanne die Schnittstelle der Brötchen anrösten, mit Butterbestreichen, mit Spinat belegen, das Ei daraufsetzen und Sauce Hollandaise darüber geben. Mit Kräutern garnieren.

Den Essig gibt man dem Wasser bei, damit die Eier schöner in Form bleiben.

Pochier-Variante: 4 Plastiksäckli in einer Ecke mit wenig Öl bestreichen, in eine Tasse stellen. Je ein Ei in die beölte Ecke leeren, das Säckli satt zudrehen. Wasser aufkochen und die Säckli ins leicht siedende Wasser geben (ohne Essig), 4-5 Minuten pochieren.

Variante: Klarsichtfolie nehmen.