

Hier und heute



Eier Benedict mit Sauce Choron und Blattspinat

Sternekoch Koch Alexander Wulf macht pochiertes Ei mit einer tomatisierten Sauce Hollandaise – einer sogenannten Sauce Choron. Dazu serviert er gedünsteten Blattspinat, mit Muskat fein abgeschmeckt.

Das Rezept

Eier Benedict mit Sauce Choron und Blattspinat

(von Alexander Wulf für ca. vier Personen)

Zutaten Sauce Hollandaise

- 250 g zerlassene Butter
- 4 Eigelbe
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zutaten Reduktion

- 180 ml Weißwein
- 2 Schalotten, kleingeschnitten
- 4 Pfefferkörner
- 2 Stiele Estragon
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Für die Reduktion alle Zutaten in einen Topf geben und auf ¼ Flüssigkeit reduzieren, anschließend passieren. Die Eigelbe mit vier Esslöffel Reduktion in eine Metallschüssel geben und auf einem Wasserbad bei circa 90 Grad bis kochendem Wasser solange aufschlagen, bis die Sauce eine feste Konsistenz hat. Nach und nach unter ständigem Rühren die warme geschmolzene Butter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Tipp

- Die Hollandaise können Sie auch wie eine Mayonnaise mit Hilfe eines Pürierstabs schaumig mixen. Das geht schnell und gelingt sicher. Hierfür Eigelbe, Reduktion und Zitronensaft in das Mixgefäß geben. Den Pürierstab auf den Boden des Behälters drücken. Die geschmolzene warme Butter bereithalten. Pürierstab anstellen, etwas Butter in den Behälter gießen. Wenn die Zutaten eine cremige, helle Masse ergeben – nach und nach die restliche Butter hinzugeben und dabei weiter mixen.

Zutaten Sauce Choron

- Sauce Hollandaise als Basis
- 2 Tomaten
- Je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- etwas Olivenöl zum Beträufeln
- Salz und Pfeffer
- etwas Puderzucker

Zubereitung

Die Sauce Choron ist eine tomatisierte Sauce Hollandaise. Hierfür zwei Tomaten in Scheiben schneiden und auf ein Backblech geben. Thymian und Rosmarin und die gehackte Knoblauchzehe hacken und zu den Tomaten geben. Mit Salz,

Hier und heute



Pfeffer und Puderzucker würzen. Die Tomaten mit Olivenöl beträufeln und bei 120 Grad im Backofen ca. 40 Minuten antrocknen. Die halbtrockenen Tomaten klein schneiden und vorsichtig unter die Hollandaise geben. Wer mag, kann die Sauce mit etwas kleingehacktem Estragon verfeinern.

Zutaten pochierte Eier

- pro Person 1 Ei
- 1 Liter Wasser
- 4 EL Weißweinessig

Zubereitung

Essig in Wasser geben und aufkochen lassen. Wenn das Wasser kocht, das Ei vorsichtig aus der Schale brechen und ins Wasser geben. Am besten gelingt ein pochiertes Ei, wenn man das Ei in einer Tasse aufschlägt und dann vorsichtig in den Strudel kippt. Der leichte Strudel wird mit einem Schneebesen erzeugt. Je nach gewünschter Eigelb-Konsistenz zwei bis vier Minuten ziehen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist. Dann die Eier vorsichtig mit einer Schaumkelle einzeln aus dem Wasser heben.

Zutaten Blattspinat

- 500 g Blattspinat
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- Salz
- frischer Muskat nach Geschmack

Zubereitung

Den Spinat waschen und trocknen. Die Schalotte feinschneiden. Schalotte und Spinat mit Butter in der Pfanne zusammenfallen lassen und mit Salz und Muskat würzen.

Tipp: Die Gerichte schmecken auch wunderbar mit einer Scheibe gekochtem oder rohem Schinken.