Ei Benedikt

auf Toast

- 15 min Zubereitungszeit
- 15 min Kochzeit
- 1.104 kcal pro Portion
- Schwer
- Sterneküche C. Rüffer

Zutaten

2 Portionen

- 4 Scheiben Toast
- 8 Scheiben Frühstücksbacon
- 150 g Butter
- 6 Eier
- 3 El Weißwein
- 6 El heller Essig
- 2 Tl Schnittlauchröllchen
- 2 gelbe Kirschtomaten
- 2 rote Kirschtomaten
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Eier Benedikt den Toast rund ausstechen und toasten. Den Frühstücksbacon auf einem Blech ausbreiten und im Umluftofen bei 180 °C in 10 Minuten knusprig braten.

2. Die Toastkreise dünn mit Butter bestreichen und mit den knusprigen Speckscheiben belegen. Restliche Butter erhitzen. 2 Eier trennen. Die Eigelbe in einen Aufschlagkessel geben. Weißwein und 1 El Essig zufügen und alles zusammen über einem kochenden Wasserbad warm und schaumig aufschlagen. Unter die aufgeschlagenen Eigelbe langsam die flüssige Butter rühren, dabei darauf achten das man am Anfang nur tröpfchenweise die Butter zugibt, später dann in einem dünnen Strahl, so daß die Hollandaise nicht gerinnt.

3. Die Hollandaise mit Salz und Pfeffer abschmnecken und warm halten. Die restlichen 4 Eier öffnen und jeweils in eine Tasse geben. 2 Liter Wasser zusammen mit etwas Salz und 6 El Essig zum Kochen bringen. Das kochende Wasser vom Herd ziehen und mit einem Löffel im Uhrzeigersinn rühren, so daß sich ein Strudel bildet. Die Eier nun einzeln hintereinander ins Essigwasser geben und bei leicht simmerndem Wasser 6 Minuten pochieren.

4. Anschließend mit einer Schaumkelle die Eier herausnehmen, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und abstehendes Eiweiß abschneiden. Die pochierten Eier auf dem Toast mit Speck

5 Mit den Schnittlauchröllchen sowie gegebenenfalls Schnittlauchblüten bestreuen und mit halbierten Kirschto garniert servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	0kJ / 0kcal	0kJ / 1.104kcal
Fett	0g	92g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	51g
Kohlenhydrate	0g	33g
davon Zucker	0g	6g
Eiweiß	0g	33g
Salz	0g	5g