



Egg Benedict & Sauce Hollandaise

von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

Quelle: fooby.ch

5 dl Weisswein	
7.5 cl Essig	5 EL (1 EL = 15ml)
5.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt
10 Stück Eigelb	
500 g Butter	
7.5 Liter Wasser	seidend
5 dl Essig	
20 Stück Eier	

Reduktion

Wein und Essig mit der Zwiebel in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, Flüssigkeit auf ca. 2 Esslöffel einkochen, in eine dünnwandige Schüssel absieben, abkühlen.

Sauce Hollandaise

Eigelbe zur Reduktion geben, gut verrühren. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Masse unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen schlagen, bis sie schaumig ist. Hitze reduzieren, Butter portionenweise unter Rühren begeben, weiterrühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, Sauce würzen.

Eier pochieren

Wasser und Essig in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Eier einzeln aufschlagen, sorgfältig ins leicht siedende Wasser gleiten lassen, ca. 4 Min. ziehen lassen.

Herausnehmen, abtropfen lassen.