

Egg Benedict, Scone, Rucola-Salat, grüner Spargel

Für zwei Personen

Für die pochierten Eier:

2 Eier, Größe L	2 EL heller Essig	1 TL Salz
-----------------	-------------------	-----------

Für die Scones:

60 g kalte Butter	60 ml Buttermilch	60 ml Sauerrahm
180 g Weizenmehl	Bestäuben	1 TL Backpulver
$\frac{1}{4}$ TL Natron	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Sauce hollandaise:

1 Zitrone, Saft	3 Eier, L	225 g Butter
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	

Für den Salat:

150 g Rucola	300 g grüner Spargel	10 Himbeeren
20 g Parmesan	50 g Walnüsse	1 TL Rosa Pfefferkörner

Für das Dressing:

1 Zitrone, Saft	50 ml Walnussöl	2 EL Weißweinessig
1 TL Ahornsirup	1 Bund Bärlauch	Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Scones	Sauce Hollandaise	Butter
1 Prise Cayennepfeffer	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	

Für die pochierten Eier:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Liter Wasser, Essig und Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Jedes Ei in eine kleine Schüssel aufschlagen. Hitze ausschalten.

Ei in ein feines Sieb über einer Schüssel geben und überschüssiges Eiweiß abtropfen lassen. Sieb in das heiße Wasser halten und das Ei sanft hineingleiten lassen. Mit dem anderen Ei wiederholen.

Eier 4 Minuten ziehen lassen, dabei gelegentlich das Wasser sanft rühren, damit sie sich gleichmäßig bewegen. Eiweiße sollten fest und die Eigelbe flüssig sein. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Scones:

Buttermilch und Sauerrahm in einer kleinen Schüssel verquirlen. In einer Küchenmaschine Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermengen und kurz mixen. Butter gleichmäßig über das Mehl verteilen, bis die Mischung eine grobe, krümelige Konsistenz hat. Die Mischung in eine große Schüssel umfüllen. Buttermilchmischung zum Mehl geben und mit einem Gummispatel vorsichtig unterheben.

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und so lange vorsichtig kneten, bis er zusammenhält, dabei nach Bedarf zusätzliches Mehl einarbeiten. Teig mit einem Nudelholz zu einem 15 cm großen Quadrat ausrollen. Mithilfe eines Teigschabers das rechte Drittel des Teigs über die Mitte falten, dann das linke Drittel darüber klappen, sodass ein großes Rechteck entsteht. Das obere Drittel des Rechtecks nach unten über die Mitte falten, dann das untere Drittel darüberlegen, sodass ein 5 mal 5 cm großes Quadrat entsteht. Dieses Quadrat leicht flach drücken und erneut zu einem 15 cm großen Quadrat ausrollen.

len. Den Faltvorgang ein weiteres Mal wiederholen. Den Teig erneut auf 15 cm ausrollen und mit einem bemehlten Keksausstecher vier 10 cm große Kreise ausstechen. Diese mit 2,5 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die restlichen Teigstücke zusammenkneten, vorsichtig erneut ausrollen und zwei weitere Kekse ausstechen. Die Oberseite der Kekse mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten goldbraun und luftig aufgehen lassen, dabei das Blech nach der Hälfte der Zeit einmal drehen. Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

Für die Sauce hollandaise:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Zitronensaft auspressen. Eigelbe, Zitronensaft und 1 EL heißes Wasser in ein hohes, schmales Gefäß geben.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, bis sie leicht schäumt und eine Temperatur von 82-88 Grad erreicht hat. Geschmolzene Butter in ein separates Gefäß umfüllen und dabei den weißen Bodensatz in der Pfanne zurücklassen.

Pürierstab in das Gefäß mit den Eigelben tauchen und auf niedriger Stufe einschalten. Während der Mixer läuft, die heiße, geklärte Butter in einem dünnen Strahl langsam zugeießen. Pürierstab langsam nach oben ziehen, bis die Sauce dickflüssig wird und emulgiert. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. In eine Servierschüssel oder einen kleinen Topf umfüllen, abdecken und an einem warmen Ort bis zum Servieren aufbewahren.

Für den Salat:

Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Spargel für 2-3 Minuten blanchieren, bis dieser bissfest ist. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Rucola waschen und trockenschleudern. Den blanchierten Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Rucola, Spargel und Walnüsse in einer Schüssel vermischen.

Dressing darüber geben und gut vermengen.

Parmesan reiben. Salat mit Parmesan bestreuen und mit Himbeeren dekorieren.

Für das Dressing:

Zitronensaft auspressen. Bärlauch fein hacken. Walnussöl, Weißweinessig, Zitronensaft, Bärlauch, Ahornsirup, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Für die Fertigstellung:

Scones mit Butter bestreichen. Auf jede Hälfte der Scones ein pochiertes Ei setzen. Mit Hollandaise übergießen, mit Cayennepfeffer und Schnittlauch bestreuen.

Oxana Domsch am 13. Mai 2025