

Pochierte Eier mit holländischer Soße

Für 4 Personen

4 Scheiben Toastbrot	4 Eier	8 Scheiben Speck
2 Handvoll junger Spinat	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ EL Butter
4 EL Hollandaise		

Hollandaise:

200 g Butter	2 EL Weißweinessig	4 EL trockener Weißwein
1 Prise Salz	2 Eigelb	

Mittleren Topf Essigwasser zum Kochen bringen und danach ein bisschen herunterdrehen. Mit einem Schneebesen im Wasser einen Strudel erzeugen. In diesen Strudel die Eier vorsichtig reingeben und pochieren. Das Wasser muss in Bewegung sein. Den Deckel auf den Topf setzen und je nach Eiergröße 2 - 3 Minuten ziehen lassen. Eier mit einem Sieb oder Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Toastscheiben toasten. Den Speck ohne Fett in einer Pfanne von beiden Seiten kross anbraten und auf die Toastscheiben geben. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin anschwitzen und den gewaschenen und geputzten Spinat dazugeben. Zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat auf den Toastscheiben verteilen und die pochierten Eier darauf setzen und die Hollandaise darüber geben.

Zubereitung Hollandaise Die Butter in einen kleinen Topf geben und behutsam zerlassen, dabei nichtkochen oder bräunen lassen.

Den Weißweinessig, den Weißwein, 1 Prise Salz und die Eigelbe in eine Sauteuse oder in einen Topf geben, der einen nach außen gezogenen hohen Rand hat. Alles mit einem Schneebesen glatt rühren.

Die Sauteuse direkt auf den Herd stellen und bei geringer Temperatur erwärmen.

Dabei den Topfinhalt mit einem Schneebesen stetig schlagen.

Nicht zu stark erhitzen, sonst gibt es Rührei! Sobald die Sauce dickschaumig ist, die Sauteuse sofort vom Herd nehmen und 12 Minuten weiterschlagen. Dadurch stabilisiert sich die Eiermasse. Dann vorsichtig und tröpfchenweise unter stetigem Rühren die zerlassene Butter zugeben und emulgieren. Die weißliche Molke, die sich am Topfrand abgesetzt hat, ebenfalls unter die Eiermasse rühren.

Die dickcremige Sauce zum Schluss nochmals mit Salz abschmecken und sofort servieren.

Christian Henze am 21. Februar 2020