

Eggs Benedict

mit Römer-Schinken

Was du dazu benötigst

400g Römer-Schinken
180ml Weißwein
5 Dotter
300g Butter
1 Zitrone
12 Eier
Etwas Schnittlauch
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Die Eier in kochendes Wasser vorsichtig einlegen und exakt 5 Minuten 30 Sekunden kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.

Die Dotter in einer großen Schüssel im Wasserbad mit Weißwein, dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer aufschlagen. Mit einem Schneebesen kräftig rühren und nach und nach das Butterschmalz einrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Die Eier vorsichtig schälen, auf einen Teller mit dem Römer-Schinken anrichten, mit der Sauce Hollandaise übergießen und mit Schnittlauch garnieren.

Tipp

Die Sauce Hollandaise nicht zu lange kochen, da diese sonst zu fest wird.

Portionen

6 Portionen

Dauer

15 Minuten

Vorbereitung: 5 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Level

Einfach

