



EGGS BENEDICT MIT PINK LADY

Zutaten für 2 Portionen

Sauce Hollandaise

- 100g Butter, ganz langsam geschmolzen, Achtung: Sie sollte sich nicht trennen!
- 2 Eigelbe
- 1/2 TL Senf
- 1/2 EL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer

Finish

- 2 Scheiben Brot, z.B. Dinkelbrot, leicht getoastet
- 2 Scheiben mild-nussiger Käse, z.B. Fol Epi
- 1/2 -1 kleiner Pink Lady Apfel, in Würfeln
- 2 Scheiben Bauernschinken
- 2 Eier
- Microgreens zur Deko



Zubereitungsdauer ca. 25 bis 35 Minuten

Sauce Hollandaise

1. Eigelbe, Senf und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem elektrischen Schwingbesen vermischen.
2. Butter zuerst in Tröpfchen, danach in einem feinen Faden begeben, dabei immer weitermixen. Darauf achten, dass die Sauce bindet und die richtige Konsistenz erhält. Ist sie noch zu flüssig und sieht «getrennt» aus, wurde entweder die Butter zu schnell erhitzt oder zu wenig langsam zu den anderen Zutaten geleert.
3. Zum Schluss die Sauce mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Finish

1. Die beiden Eier in siedendem Wasser pochieren.
2. Brote mit je einer Scheibe Käse belegen, Apfelwürfel darüber geben und diese wiederum mit je einer Scheibe Schinken belegen.
3. Pochierte Eier auf die Schinkenscheiben setzen und mit Sauce Hollandaise beträufeln.
4. Mit Microgreens dekorieren.