

Rezept

Toast Benedict mit Roastbeef

Ein Rezept von Toast Benedict mit Roastbeef, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Hollandaise

125 g Butter	2 Eigelb (M)
1 EL Zitronensaft	Salz
schwarzer Pfeffer	

Für Eier und Toast

2 dicke Scheiben Toastbrot (oder Weißbrot)	5 EL Weißweinessig
2 sehr frische Eier (Größe M)	2 EL Kresse oder Sprossen (z. B. Shiso, Alfalfa)
1 1/2 weiche Butter	4 Scheiben Roastbeefaufschnitt

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Für die Hollandaise die Butter zerlassen. In einer hitzefesten Schüssel die Eigelbe mit 2 EL Wasser verrühren. In einem passenden Topf so viel Wasser erhitzen, dass es den Boden der daraufgesetzten Schüssel nicht berührt. Die Eier über dem Wasserbad mit dem Schneebesen dick aufschlagen. Die Butter erst tröpfchen-, dann esslöffelweise unterschlagen. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt warm halten.
2. Die Brotscheiben goldbraun toasten. 1,5 l Wasser mit dem Essig aufkochen. Die Eier einzeln in Tassen aufschlagen. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Kochlöffel im Wasser rühren, sodass ein Strudel entsteht. Die Eier nacheinander in den Strudel gleiten lassen und die Eiweiße sofort mit dem Löffel über die Eigelbe ziehen. Den Topf zurück auf den Herd setzen, die Eier bei kleiner Hitze 4-5 Min. pochieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Die Sprossen kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Kresse vom Beet schneiden, abbrausen und trocken tupfen. Die Toastscheiben mit Butter bestreichen und mit Roastbeef belegen. Die Eier daraufgeben und mit Sauce hollandaise bedecken. Die Toasts Benedict mit Sprossen oder Kresse garnieren.