



Eggs Florentine

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Sauce Hollandaise:

50 g Butter
1 Eigelb
Pfeffer
½ Prise Salz
½ EL Zitronensaft

Egg Florentine:

Butter zum Dünsten
½ Knoblauchzehe, gepresst
½ Schalotte oder kleine Zwiebel, gehackt
250 g Spinat, frisch oder tiefgekühlt, aufgetaut
Salz
2 Eier
1½ EL Weissweinessig
Bratbutter oder Bratcrème zum Anbraten
1 flache Brötchen, halbiert
Butter zum Bestreichen
Kräuter, z.B. Schnittlauch oder Petersilie, gehackt



Und so wird's gemacht

Zubereiten: 30min

Auf dem Tisch in: 30min

Sauce Hollandaise: Butter bei mittlerer Hitze langsam schmelzen, sodass sie nicht zu heiss wird.

Eigelb, Gewürze und Zitronensaft mit dem Handrührgerät vermischen, Butter unter ständigem Rühren (Handrührgerät auf niedriger Stufe) langsam begeben. Gefäss zum Warmhalten in heisses Wasser stellen.

Egg Florentine: Knoblauch und Zwiebel in der Butter andünsten, Spinat begeben, erhitzen, salzen, warmstellen.

Wasser in einer mittleren Pfanne aufkochen, Essig begeben. Temperatur reduzieren, sodass das Wasser knapp unter dem Siedepunkt ist. Jedes Ei in eine separate Tasse geben. Im Wasser durch Umrühren einen leichten Wirbel erzeugen. Eier vorsichtig nacheinander in die Mitte des Wirbels gleiten lassen, unter dem Siedepunkt 4-5 Minuten pochieren. Mit einer Schaumkelle oder einem grossen Löffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Währenddessen in einer Bratpfanne die Schnittstelle der Brötchen anrösten, mit Butterbestreichen, mit Spinat belegen, das Ei daraufsetzen und Sauce Hollandaise darüber geben. Mit Kräutern garnieren.

Den Essig gibt man dem Wasser bei, damit die Eier schöner in Form bleiben.

Pochier-Variante: 4 Plastiksäckli in einer Ecke mit wenig Öl bestreichen, in eine Tasse stellen. Je ein Ei in die beölte Ecke leeren, das Säckli satt zudrehen. Wasser aufkochen und die Säckli ins leicht siedende Wasser geben (ohne Essig), 4-5 Minuten pochieren.

Variante: Klarsichtfolie nehmen.