

“Oskar Spezial”

Pochiertes Ei auf Toastie



Rezept:

- ▶ Für 4 Personen

Zeitaufwand:

- ▶ 30 Minuten

Pochierte Eier – Zutaten:

- ▶ 4 Eier
- ▶ 1 l Wasser
- ▶ 8 EL Essig
- ▶ Salz

Hollandaise – Zutaten:

- ▶ 200 g Butter
- ▶ 80 ml Weißwein
- ▶ 40 ml Weißweinessig
- ▶ 4 Eigelb
- ▶ 1 Schalotte
- ▶ ½ Zitrone
- ▶ Pfeffer, Salz
- ▶ Estragon-, Kerbelzweig (falls vorhanden)

Sonstige Zutaten:

- ▶ 2 Toasties (siehe separates Rezept)
- ▶ 1 Avocado
- ▶ OSKARs Zitros.Salz
- ▶ Frische Kräuter zum Garnieren

Hilfsmittel:

- ▶ 2 große Töpfe (Wasserbad, Eier)
- ▶ Kleiner Topf (Butter)
- ▶ Aufschlagkessel
- ▶ Schneebesen
- ▶ Schaumkelle

Vorbereitung:

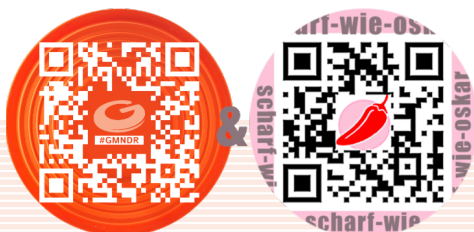
- ▶ **Hollandaise:** Schalotte schälen, schneiden und mit Weißwein, Essig, Pfeffer und 5 EL Wasser in Topf aufkochen. Flüssigkeit um die Hälfte einreduzieren, Reduktion absieben und in Aufschlagkessel geben. Topf für Wasserbad aufsetzen und erhitzen.
- ▶ **Pochierte Eier:** Eier aufschlagen und jedes Ei in eine Tasse geben. Wasser mit Essig und Prise Salz in großem Topf zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nicht mehr sprudelt.
- ▶ **Avocado:** halbieren, Kern entfernen, schälen und in Scheiben schneiden.

Fertigstellung:

- ▶ **Hollandaise:** Eigelb zur Reduktion hinzufügen und alles über kochendem Wasserbad schaumig aufschlagen. Butter schmelzen, vorsichtig in die schaumige Eigelbmasse fließen lassen und gleichzeitig schlagen. Mit Salz und Spritzer Zitronensaft abschmecken.
- ▶ **Toasties:** Im Toaster aufbacken (oder frisch aus dem Backofen), halbieren und jeweils eine Hälfte auf die Teller legen.
- ▶ **Pochierte Eier:** Die Eier vorsichtig aus den Tassen ins heiße Wasser gleiten lassen, Tassen dazu etwas ins Wasser tauchen. Eier für ca. 6 Minuten im (nicht kochendem) Wasser pochieren.

Anrichten:

- ▶ Avocadoscheiben gefächert auf jede Toastiehälfte legen und mit OSKARs Zitros.Salz bestreuen.
- ▶ Pochierte Eier mit Schaumkelle vorsichtig aus dem Topf heben, abtropfen lassen (Oberfläche vorsichtig mit Tuch trockentupfen), auf Avocadoscheiben platzieren und ebenfalls mit OSKARs Zitros.Salz bestreuen.
- ▶ Hollandaise drumherum oder darüber, mit frischen Kräutern garnieren und servieren.



wünschen
GANZ VIEL GENUSS!