



Single Snack mit verlorenem Ei, Schinken und Kräuter - Hollandaise

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 2

• **Vorbereitungszeit:** 15m

• **Zubereitungszeit:** 10m

• **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Einfach eine Wucht, wer kann da widerstehen?

Zutaten

- 2 - 4 Scheiben kerniges, geröstetes Bauernbrot, nach Größe
- 2 El Butter
- 2 - 4 Scheiben gekochter Schinken nach Größe
- 4 ganze Eier
- 3 Eigelbe
- 3 El Weinessig
- 150 g geklärte Butter
- 2 El Weißwein
- Etwas Zitronensaft
- 3 El frische, gehackte Kräuter zu gleichen Teilen wie:
 - Petersilie, Estragon, Kresse, Schnittlauch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst das Bauernbrot in brauner Butter von beiden Seiten knusprig braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen, etwas salzen und pfeffern.

Schritt3

Die Butter sanft erhitzen, nussbraun klären, etwas abstehen, absetzen lassen.

Schritt4

Die Kräuter - Hollandaise:

Schritt5

Die Eigelbe mit dem Weißwein auf einem Wasserbad 3 - 4 min. cremig - dicklich aufschlagen, die Eigelbe gut aus garen lassen. (Geht auch mit den Quirlen eines Handrührers)

Schritt6

Nach und nach, zunächst in kleinen Mengen, dann in etwas Größeren, die Butter unter rühren, nicht schlagen.

Schritt7

Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken; die gehackten Kräuter unter heben.

Schritt8

Die verlorenen Eier:

Schritt9

Die Eier in Kaffeetassen oder in eine kleine Schöpfkelle schlagen.

Schritt10

Etwa 2 l Salzwasser mit dem Essig versetzen, aufkochen,

Schritt11

Den Topf zurück ziehen, nur noch leicht sieden lassen.

Schritt12

Mit einem Kochlöffel einen leichten Strudel erzeugen und die Eier vorsichtig hinein gleiten lassen.

Schritt13

Das Eiweiß mit dem Kochlöffel vorsichtig um das Eigelb legen,

Schritt14

3 - 4 min. leise garen. (Das Eigelb sollte auf jeden Fall flüssig bleiben)

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Das knusprige Brot mit Schinken belegen, die Eier drauf setzen und üppig mit der Kräuter - Hollandaise überziehen.

Schritt17

Etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber reiben und sofort mit Kräutern bestreut servieren.

Tags: schnell gemacht, unproblematisch, verlorene eier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/single-snack-mit-verlorenem-ei-schinken-und-kraeuter-hollandaise/>