

OEufs florentine mit Krabben-Hollandaise

Für zwei Personen

Für die Krabben-Hollandaise:

4 Eier	1 EL Estragonessig	1 TL Zitronensaft
180 g Butter	100 g Nordseekrabben	Piment-d'Espelette

Für die OEufs florentine:

4 Eier	150g Champignons	200 g frischer Babyspinat
500 g Kastenweißbrot	60 g Butter	20 ml Weißweinessig
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Für die Krabben-Hollandaise Butter in einem kleinem Topf schmelzen, durch ein Passiertuch geben. Die gebräunte Buttermolke beiseite stellen und anschließend die flüssige Butter noch einmal erhitzen, bis sie eine goldgelbe bis hellbraune Farbe angenommen hat. Die Eier trennen und die Eigelbe mit Essig und Zitronensaft in einer Metallschüssel verrühren und über einem Wasserbad ohne Kontakt mit dem Wasser aufschlagen (bis zu einer Temperatur von etwa 65 Grad). Langsam die Nussbutter einschließlich der gebräunten Buttermolke hinzugeben. Das Wasserbad vom Herd ziehen, etwas kaltes Wasser zugeben und die Hollandaise bis zum Servieren in der Schüssel warmhalten. Erst vor dem Servieren die Krabben zugeben. Mit Salz, Zitrone und Piment d'Espelette abschmecken.

Für die OEufs florentine die Eier von der Schale befreien und in kleine Schüsselchen oder Tassen geben. Wasser sieden lassen und den Essig zugeben. Mit einem Löffel das Wasser in eine leicht kreisende Bewegung versetzen. Die Eier rasch nacheinander vorsichtig hineingeben und vier Minuten bei etwa 80 Grad pochieren. Vorsichtig herausnehmen und beiseite stellen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und den Spinat darin rasch in sich zusammenfallen lassen. Gegen den Pfannenrand drücken, um verbleibende Flüssigkeit herauszudrücken und in der Pfannenmitte verdampfen zu lassen. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Die Champignons in relativ dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Champignons darin kurz anbraten. Danach warmhalten.

Aus dem Kastenweißbrot vier zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, mit Hilfe eines Servierings vier runde Stücke ausstechen und von beiden Seiten in der Pfanne der Pilze anrösten. Weißbrotscheiben auf die Teller geben. Zunächst kreisförmig die Champignons, dann den Spinat und schließlich die pochierten Eier auf den Brotscheiben anrichten. In letzter Sekunde mit der Krabben-Hollandaise nappieren und servieren.

Stefan Lorenzer am 02. Februar 2016