

Eggs Benedict mit Lachs und Schinken à la Lohse

Für zwei Personen

Für die englischen Muffins:

400 g Buttermilch	300 g Mehl (550er)	60 g Butter
20 g feines Meersalz	50 g Zucker	10 g frische Hefe
2 TL Backpulver	2 EL Butter	

Für den Spinat:

250 g frischer Spinat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Sauce hollandaise:

250 g Butter	3 Eier	2 EL Estragonessig
1 TL scharfe Chilisauce	1 Prise brauner Zucker	Salz

Für den Belag:

4 Eier	2 Scheiben Kochschinken	2 Scheiben Räucherlachs
2 TL grobes Meersalz	2-3 TL Weißweinessig	Pflanzenöl, Butter

Für die englischen Muffins:

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Buttermilch und 50 ml Wasser in einem Topf lauwarm erwärmen. Hefe und Zucker dazugeben und rühren. Butter schmelzen und ebenfalls einrühren. Vom Herd ziehen und in eine Schüssel geben.

Mehl, Backpulver und Meersalz vermengen, anschließend zur Flüssigkeit geben. Den Teig klumpenfrei rühren. In gefetteten Servierringen in einer Pfanne mit Butter anbraten, nicht wenden. Die Pfanne mit den Muffins im Ofen ca. 5 Minuten fertig backen.

Für den Spinat:

Spinat waschen und trocken schleudern. Bei großen Blättern den Strunk herausschneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen, würfeln, in einer Pfanne mit Butter etwas bräunen. Salz hinzugeben. Den Spinat hinzufügen, zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gegebenfalls Spinat anschließend abtropfen lassen.

Für die Sauce hollandaise:

Butter lauwarm schmelzen. Eier trennen, Eigelbe mit Essig, Salz und Zucker über einem warmen Wasserbad bindend schaumig schlagen. Vom Herd nehmen und vorsichtig die geschmolzene Butter einrühren. Mit Chilisauce, Salz und Zucker abschmecken, eventuell Essig hinzufügen.

Für den Belag:

Schinken in einer Pfanne mit wenig Pflanzenöl kurz und heiß anbraten. 2 Liter gesalzes Wasser mit Essig aufkochen. Eier einzeln in einer Schüssel aufschlagen. Strudel in kochendem Wasser erzeugen und die Eier einzeln darin ca. 4 Minuten pochieren. Die Eier mit einer Schöpfkelle vorsichtig herausnehmen und gut abtropfen lassen. Den Räucherlachs bereit stellen.

Den Ofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Zwei warme Muffins mit etwas Butter bestreichen. Einen Muffin mit Schinken belegen, den anderen Muffin mit Lachs. Darauf den Spinat mit einer Mulde anrichten. Pochierte Eier in die Mulde legen, mit Sauce hollandaise übergießen und unter dem Ofengrill 3 Minuten gratinieren, anschließend servieren.

Christian Lohse am 01. September 2017