

Pochierte - Eier mit Kräuter - Hollandaise

Zutaten für: 4 Portionen

3	Tassen	Wasser
1/2	Teel.	Essig
8		Eier, jeweils in ein Gefäß auf Geschlagen (Eigelb muß heil sein)

FÜR DIE SAUCE

4		Eigelb
2	Teel.	Zitronensaft
1	Essl.	Wasser
1	Essl.	Senf
		Salz, Cayennepfeffer
230	Gramm	Butter, geschmolzen und warm
60	ml	Milde, frische Kräuter, gehackt (z. B. Estragon, Kerbel, Petersilie Basilikum)
1	Essl.	Gehackte Petersilie Evtl. Salat für ein Salatbett (z. B Ruccola, Kresse)

Anleitung:

Die drei Cups Wasser salzen und mit dem Essig zum Kochen bringen. Ein aufgeschlagenes Ei nach dem anderen ins Wasser rutschen lassen. Wenn das Wasser wieder zu kochen beginnt, die Hitze reduzieren, damit es nur noch leicht köchelt. Wenn die Eier sich gesetzt haben (ca. 2 - 2,5 Min. genau beobachten, das Eigelb soll innen weich bleiben), aus dem Wasser holen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

FÜR DIE SAUCE: Eine Edelstahlschüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser setzen (mittlere Hitze). Eigelb, Zitronensaft, Wasser und Senf mit dem Schneebesen verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Solange rühren, bis die Flüssigkeit hellgelb und andickt ist. Darauf achten, dass die Schüssel das Wasser nicht berührt. Die Schüssel aus dem Topf nehmen und unter ständigem Rühren die Butter (einen Teelöffel nach dem anderen) dazugeben; rühren, bis die Masse einheitlich ist. Die frischen Kräuter unterheben. Zum Servieren eine Platte mit dem Salatbett auslegen (wenn gewünscht), die Eier darauf legen, Sauce darüber verteilen und mit Petersilie besprinkeln.

Beilagen: Nudeln oder Salzkartoffeln