# Ei, Ei, Ei! Ostern was Feines zum Frühstück

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezepte der Woche

Los geht es mit den Vorbereitungen für Ostern. Haben Sie schon einen Plan, was auf den Tisch kommt? Warum nicht mal einen schönen Brunch machen statt eines großen Mittag- oder Abendessens. Und dann sind Eierspeisen natürlich ein Muss.

Besonders lecker (und in Luxushotels der ganzen Welt ein Klassiker): Eier Benedict, Eier Florentine und Eier Royale. Dafür muss man aber keine Unsummen ausgeben, das kriegt man auch ganz einfach daheim hin. Klar kann man die Hollandaise auch selbst anrühren (steht im Rezept), aber eine gute Fertigsauce tut es meistens auch. Dann nur noch die Eier pochieren (auch da gibt es Tricks, s. unten) und schon hat man ein Frühstück, das begeistert (oder eben einen Brunch). So lassen sich nicht nur Ostersonntag und -montag nobel starten.

## Eggs Florentine im Spinatbett

■ Zutaten Portionen: 4

| | |
|---|---|
| 4 | Brioche-Brötchenhälften oder Toasties |
| 4 | Eier |
| 1 | Zwiebel |
| 200 g | Blattspinat |
| Etwas | Essig |
| Etwas | Pfeffer, Salz und Öl |
| 2 | Eigelb |
| 100 g | Butter |
| Je 1 TL | Dijonsenf und Zitronensaft |

## Zubereitung: So wird's gemacht

Vegetarische Variante der Luxus-Eierspeise.

■ In einer Pfanne etwas **Öl** erwärmen, die **Zwiebel** in Halbringe schneiden und anbraten. **Blattspinat** dazugeben (tiefgekühlten Spinat vorher auftauen). Den Spinat garen und mit etwas **Salz und Pfeffer** abschmecken. Hitze herunterdrehen, warmhalten.

■ Für die **selbstgemachte Sauce Hollandaise** die **Butter** im Topf schmelzen lassen, **Eigelb**, **Senf** und **Zitronensaft** in ein hohes Mixgefäß geben. Stabmixer im Gefäß einschalten, nach und nach die **flüssige Butter** (darf nicht zu heiß sein) in das Gefäß laufen lassen, bis eine cremige Hollandaise entstanden ist. Mit **Salz und Pfeffer** abschmecken.

■ Für die **pochierten Eier** einen großen, flachen Topf mit Wasser auf den Herd setzen, das Wasser zum Kochen bringen (es sollte aber nur sieden und nicht mehr sprudeln, wenn man die Eier hereingibt). Einen Schuss **Essig** ins kochende Wasser geben.

■ **Eier** nacheinander erst in eine Tasse geben, dann von dort aus ins heiße Wasser gleiten lassen, so dass sie sich im Topf nicht berühren. Eier **5 Minuten garen lassen**, dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

■ Die **Briochebrötchen** toasten, mit etwas **Hollandaise** bestreichen, den **Spinat** auf den Brötchen verteilen, jeweils eines der pochierten Eier ins **Spinatbett** setzen und das Ganze nochmal mit **Hollandaise** übergießen. Sofort servieren. Wer mag, kann noch einen kleinen Tupfer **Sahnemeerrettich** oben aufsetzen, das macht es noch würziger.

Fotos: iStockphoto/Getty, Shutterstock; Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

## Klassiker: Eggs Benedict in der Schnellversion

Portionen: 4

| | |
|---|---|
| 4 Scheiben | Sauerteigbrot |
| 4 | Eier |
| 4 Scheiben | Schinken (Kochschinken, Parmaschinken, Speck nach Belieben) |
| Etwas | Salz, Pfeffer, Butter |
| 1/2 Bund | Schnittlauch oder Dill |
| 1 Pkg. | Sauce Hollandaise |

■ Backofen auf 210 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen, Rost darüber platzieren. Schinken- oder Speckscheiben eng nebeneinander auf dem Rost platzieren, auf der zweiten Schiene von unten im Ofen 5 Minuten backen.

■ Brot leicht buttern. Muffinform einfetten, in vier der Mulden je 2 EL Wasser geben. Je ein Ei öffnen, in eine Mulde gleiten lassen. In die anderen Mulden Hollandaise aus der Packung geben. Rost mit Speck aus dem Ofen nehmen, Muffinblech und Brot mit auf den Rost geben.

■ Alles im Ofen nochmal ca. 8 bis 10 Minuten backen, dann sollten der Speck knusprig, die Eier wachsweich, die Hollandaise warm und das Brot knusprig sein. Je ein Brot mit Hollandaise bestreichen, Speck drauflegen, Ei draufsetzen, alles mit Hollandaise begießen. Schnittlauch oder Dill hacken, drüberstreuen.

## Eggs Royale mit Räucherlachs

Portionen: 4

| | |
|---|---|
| 4 | Toasties |
| 4 | Eier |
| 4 Scheiben | Räucherlachs |
| Etwas | Essig, Salz und Pfeffer |
| Etwas | Kresse & Zitronensaft |
| 1/2 TL | Hummerpaste |
| 120 g | Butter |
| 2 | Eigelb |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 120 ml | Weißwein |
| 6 | weiße Pfefferkörner |
| 4 EL | Frischkäse |

■ Weißwein, Hummerpaste, Lorbeerblatt und Pfefferkörner im Topf aufkochen, auf 60 ml Flüssigkeit einköcheln lassen. Lorbeer und Pfeffer aus Reduktion nehmen, diese abkühlen lassen.

■ Butter in anderem Topf schmelzen. Eigelb in Reduktion geben, bei niedriger Hitze mit Schneebesen aufschlagen. Butter in dünnem Strahl unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer & Zitronensaft abschmecken.

■ 1,5 Liter Wasser und etwas Essig im Topf erhitzen. 4 Eier jeweils vorsichtig in eine Tasse aufschlagen. Sobald das Wasser siedet, Eier ins Wasser gleiten lassen und 3-4 Minuten garen.

■ Toasties toasten, mit Frischkäse bestreichen, mit Lachs belegen. Eier auf den Lachs legen, mit Hollandaise übergießen, mit Pfeffer und Kresse bestreuen.