

Rezept · Wie wir wissen, gehören zu einem ordentlichen Ami-Frühstück zwingend Eier – die Frage „Wie willst du deine Eier?“ kennt jeder aus US-Filmen. Tatsächlich wird dieses herrliche Eiergericht aber in Privathaushalten sehr selten gereicht, es ist eine Domäne der Hotels. Jedenfalls derjenigen, die ein Frühstück à la minute nach den Wünschen des Gastes bereiten oder wenigstens außer dem Büffet frische Eierspeisen anbieten. Das gilt auch für Düsseldorfs legendäres Hotel **Breidenbacher Hof**, das nach Ansicht von Vielgereisten die besten **Eggs Benedict** weit und breit serviert. Erfunden wurde das Rezept ohnehin in einem New Yorker Hotel, wobei es zwei Legenden gibt, an denen jeweils ein Mr. Benedict beteiligt ist. *[Lesezeit ca. 4 min]*



Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht's weiter. Denn The Düsseldorf versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns finanziell unterstützen. Durch ein **Abo** oder den Kauf einer **einmaligen Lesebeteiligung** Wir würden uns sehr freuen.

Wie gesagt: Eggs Benedict sind fürs Frühstück gedacht, ihre Zubereitung aber aufwendig. Also kann man sie – ausgestattet mit einem Salat – zur Hauptspeise erheben oder als Mitternachts-Imbiss einer langen Nacht. Nicht wenige Hotels bieten übrigens Varianten an, wir wollen uns aber an einem der (vermeintlichen) Originalrezepte orientieren, ähnlich dem, dass Ellen Fanning im Film „Somewhere“ nutzt, um ihren Vater zu überraschen. Dazu gehören vier Komponenten: Muffins, Schinken, pochierte Eier, Sauce Hollandaise.

Die Muffins

Natürlich könntest du die Muffins selbst backen – vorausgesetzt, du besitzt ein Muffin-Blech. Für die neun nicht süßen Muffins, die man damit backt, brauchst du 200 g Mehl, 80 g Butter, 3 Eier, 100 ml Milch, 1/2 Tütchen Backpulver, Salz. Zuerst schlägst du die Eier mit der Butter schaumig. Dann rührst du portionsweise Mehl, Milch und Backpulver ein, sodass ein glatter Teig entsteht. Fette die Mulden im Blech gut mit Butter ein. Füll dann so viel Teig in jedes Loch, dass dies zu etwas zwei Dritteln gefüllt ist. Die Dinger musst du dann bei 180° rund 35 Minuten ausbacken. Sind sie abgekühlt, wirst du sie quer halbieren, damit sie die Basis für die Eier bilden können.

Stattdessen empfehle ich runde Toasties, wie sie im Supermarkt angeboten werden. Klassischer Toast oder Kastenweißbrot geht auch, aus ästhetischen Gründen müsstest du dann aber kreisrunde Stücke ausstechen.

Der Schinken

Im Original gehört eine doppel dicke Scheibe Kochschinken auf den Muffin. Die wird vor dem Belegen in der Pfanne angebraten, sodass sie warm ist und ganz leichte Röstspuren aufweist. Wem das zu soft ist, der wählt eine Hauptvariante des Rezepts: anstelle von Schinken kommen Streifen vom frisch gebratenen Bacon aufs Brot. Nimmst du Lachs oder Räucherlachs, hast du Eggs Hemingway auf dem Teller. Mit Avocado-Scheiben wird's vegetarisch.

Die pochierten Eier

Sagen wir so: Rein gartechnisch ist diese Methode schwierig, aber sie führt zu optisch ansprechenden Ergebnissen. Die Idee ist, das Ei in simmerndes Wasser zu schlagen. Damit das Eiweiß zusammenhält und das Dotter umhüllt, wird das Wasser zu einem Wirbel verrührt. Mir sind pochierte Eier erst beim zehnten oder elften Versuch so richtig gelungen. Dabei gehe ich so vor: Ich bringe in einem möglichst schmalen und hohen Topf viel Wasser zum Kochen. Dann füge ich einen sehr langen Schuss Weißweinessig bei. Dadurch sinkt die Temperatur, und das Wasser simmert, blubbert also nicht mehr. Nun schlage ich ein Ei vorsichtig in einem Schälchen auf – wichtig ist, dass das Eigelb heile bleibt. Jetzt versetze ich das Wasser mit einem Kochlöffel in Bewegung bis sich ein echter Wirbel in der Mitte bildet. Und genau in diesen Wirbel lasse ich das Ei laufen. Den Wirbel halte ich vorsichtig am Drehen, sodass das festwerdende Eiweiß sich schön gleichmäßig ums Dotter legt.

Mit einem Schaumlöffel hole ich das pochierte Ei aus dem Wasser und lege es zum Abtropfen auf ein Küchentuch. Du musst mit einem so gegarten Ei immer sehr vorsichtig hantieren – wenig ist blöder, als wenn die Eiweißhülle reißt und das Eigelb herausläuft. Nach diesem Muster pochierst du für jeden Esser zwei Eier.

Die Sauce hollandaise

Diese schöne Buttersauce fertige ich zuerst an und halte sie dann bis zum Servieren im Wasserbad warm. Sie besteht nur aus Eigelb und Butter, gewürzt mit Weißwein, Zitronensaft

und Salz. Um 2x2 Eggs Benedict mit Sauce zu krönen, brauchst du 100 g Butter, 2 Eigelb, 2 EL Weißwein, Salz, evtl. weißer Pfeffer und ein paar Spritzer Zitronensaft. Zuerst lasse ich die Butter schmelzen. Ist sie flüssig, stelle ich sie zum Abkühlen beiseite; für die Weiterverarbeitung sollte sie etwas mehr als handwarm sein. Gleichzeitig rühre ich die Eigelb in einem kleinen Kessel (= Schüssel mit rundem Boden) schaumig. Nach und nach gebe ich dabei den Weißwein zu. Zuletzt salze ich ein wenig. Die Butter fülle ich ein Kännchen, damit ich sie später besser im feinen Strahl in die Eimischung laufen lassen kann.

Nun setze ich einen Topf mit Wasser auf und bringe das bis kurz vorm Kochen – es sollte Dampf entwickeln. Der Pott sollte so groß sein, dass du den Kessel draufsetzen kannst, ohne dass er hineinfällt. Außerdem darf nur so viel Wasser im Topf sein, dass es den Boden des Kessels nicht berührt. Denn nun schlage ich die Eimischung unter Wärme zu einer cremigen Konsistenz auf. Dabei darf sie nie zu heiß werden, weil es dann Rührei gibt. Hab ich die richtige Form gerührt, nimm ich den Kessel vom Pott und stelle ihn ab. Jetzt schlage ich mit dem Schneebesen ganz langsam die geschmolzene Butter in die Sauce; ich beginne mit einem dünnen Strahl und steigere die Menge langsam bis die ganze Butter eingearbeitet ist. Die so entstandene Soße würze ich mit wenig Salz, manchmal mit ein bisschen weißem Pfeffer, aber immer mit ein paar Spritzern Zitronensaft.

Das Anrichten

Pro Mitesser und Teller legst du zwei Muffin- bzw. Toastie-Hälften hin. Wenn du magst, kannst du das Brot ganz dünn buttern. Als erstes kommt der Schinken drauf – oder eben Streifen vom Bacon. Darauf setzt du jeweils ein pochiertes Ei. Dann gibst du eine ordentliche Haube von der Sauce Hollandaise obenauf. Ich dekoriere gern mit frisch in Röllchen geschnittenem Schnittlauch. In Hotels werden meist kurz angebratene Tomatenscheiben als Beilage serviert.

Wunderbar ist es, wenn aus dem angeschnittenen Ei das Dotter ausläuft und sich mit der holländischen Soße vermischt. Dies mit Muffin-Stücken aufzuwischen, ist ein kulinarisches Vergnügen.