

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Das perfekte Osterfrühstück

KöchInnen: Emmy Meier & Maximilian Priller

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die English Muffins

- 450 g Weizenmehl (glatt)
- 300 g Milch
- 42 g Hefe
- 5 g Salz
- 5 g Kristallzucker
- 30 ml Sonnenblumenöl
- 1 runder Ausstecher (Ø 6 cm)
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Butter zum Anbraten

Für die Sauce Hollandaise

- 300 g zerlassene Butter
- 2 Eidotter
- 30 ml Rindsuppe
- ein Schuss Estragon Essig
- Salz
- Kristallzucker
- Cayennepfeffer
- Saft einer ½ Zitrone

Für die pochierten Eier

- 4 Eier
- Essig

Für die Beinschinken Crème:

- 200 g Beinschinken
- 20 g Kren
- 30 g Sauerrahm
- 30 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 TL Estragon Senf

Für die Garnitur

- frische Kresse

Zubereitung

1. Für die Muffins die Hefe und den Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Anschließend 300 g Mehl mit der Milch verrühren und so einen Vorteig herstellen. Die Masse 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen und im Anschluss das restliche Mehl, Salz und das Sonnenblumenöl in den Vorteig kneten. Den Teig weitere 20 Minuten in der Küchenmaschine kneten.

2. In der Zwischenzeit für die Beinschinken Crème, den Schinken in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Anschließend den Kren reiben und mit dem Sauerrahm, der Crème fraîche und dem Estragon Senf zum Schinken in die Schüssel geben. Alles gut umrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

3. Für die Sauce Hollandaise 150 g zerlassene Butter in einem Topf erhitzen, bis sie zu brauner Butter wird. Dann sofort von der Herdplatte nehmen, die restliche zerlassene Butter hinzufügen und alles abkühlen lassen. Nun die Eidotter mit der Rindsuppe, dem Estragon Essig, etwas Salz, Kristallzucker, Cayennepfeffer und Zitronensaft in einer Schüssel über einem Wasserbad schaumig rühren und die abgekühlte Butter langsam hinzufügen.

4. Nun den Teig auf eine bemehlte Fläche legen und 1-2 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher rund ausstechen und die Teiglinge nochmals einige Minuten gehen lassen. Dann in einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die Teiglinge darin langsam goldbraun von beiden Seiten anbraten. Die Muffins bei 170° C Umluft etwa 5 Minuten im Rohr nachbacken.

5. Für die pochierten Eier einen kleinen Topf mit Wasser füllen, dieses zum Kochen bringen und einen Schuss Essig hinzufügen. Dann je ein Ei in ein kleines Gefäß aufschlagen. Die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nicht mehr kocht, mit einem Löffel einen Strudel im Wasser erzeugen und das erste Ei mit einer schnellen, aber kontrollierten Bewegung in die Mitte des Strudels geben. Nach 4 Minuten im leicht siedenden Wasser das Ei mit einem Siebschöpfer herausnehmen und den Vorgang mit den anderen drei Eiern wiederholen.

6. Zum Schluss je einen English Muffin in die Mitte eines flachen Tellers legen und mit der Beinschinkencreme bestreichen. Dann ein pochiertes Ei daraufsetzen und 2-3 Esslöffel Sauce Hollandaise darüber verteilen. Das Frühstücksgericht mit frischer Kresse garnieren.