

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



## Pochiertes Ei mit Leinöl Hollandaise, Kartoffelbiskuit & Jungzwiebel

**Koch: Markus Fuchs**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kartoffelbiskuit

- 100g Mehl
- 190 g gekochte, gepresste Kartoffeln (noch warm!)
- 6 Eiklar
- 6 Eidotter
- 160 g Butter (zimmerwarm)
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für die Hollandaise

- 2 Eidotter
- ¼ l Weißwein
- Saft einer Orange
- 200 g Butter
- ein paar Tropfen Leinöl
- Salz

Für die pochierten Eier

- 4 Eier
- Essig
- 4 Kaffeetassen

Für die Beilage

- 4 Stangen Jungzwiebel
- 1 EL Butter

Für die Garnitur

- Jungzwiebel-Ringe
- Leinsamen
- Leinöl

## Zubereitung

**1.** Für den Kartoffelbiskuit die zimmerwarme Butter in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen und die Dotter langsam nach und nach begeben (Butterabtrieb). Das Eiklar mit einem Schneebesen zu einem Schnee schlagen. Dann die gepressten Kartoffeln in die Ei-Butter-Masse einarbeiten, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen und den Eischnee unterheben.

**2.** Nun die Biskuit-Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 180° C Umluft im Rohr 10 Minuten backen – anschließend herausnehmen. Sobald die Masse abgekühlt ist, diese in etwa 6x6 cm große Quadrate schneiden.

**3.** Für die Hollandaise den Weißwein und den Orangensaft in einen Topf geben und auf dem Herd stark einreduzieren lassen (auf etwa 3-4 EL). Die Butter klären, also erhitzen, bis sich das Eiweiß vom Fett trennt und braun wird – so entsteht Nussbutter. Dann die Eidotter mit der Weißwein-Orangen-Reduktion und etwas Salz über Wasserdampf schaumig schlagen und die geklärte Butter nach und nach vorsichtig einrühren. Die Sauce mit Salz abschmecken und mit ein paar Tropfen Leinöl vollenden.

**Achtung:** Das Leinöl nicht mehr erhitzen!

**4.** Für die pochierten Eier Wasser mit einem Schuss Essig in einem Topf aufkochen lassen. Die Eier je in eine Kaffeetasse schlagen. Dann im Kochwasser mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen und die Eier langsam hineingleiten lassen und für etwa 3-4 Minuten pochieren. Anschließend herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

**5.** Nun die Jungzwiebeln der Länge nach vierteln und in einer Pfanne in etwas Butter leicht glasig anbraten.

**Tipp:** Bei den klassischen Eggs Benedict verwendet man statt den Jungzwiebeln Blattspinat und statt dem Kartoffelbiskuit Toastbrot.

**6.** Zum Schluss je ein Stück Kartoffelbiskuit in einem tiefen Teller anrichten, etwas Jungzwiebel und ein pochiertes Ei daraufsetzen und mit der Leinöl Hollandaise bedecken. Das Gericht mit in feine Ringe geschnittenen Jungzwiebeln, ein paar Tropfen Leinöl und Leinsamen garnieren.