

Kochen mit Stern | Oeufs b n dictine

Zutaten:

- 4 Eier, Größe M oder L
- 80 g Butter
- 200 ml Sahne
- 1 – 2 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Scheiben Toastbrot
- 4 schwarze Oliven ohne Stein
- 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Butter in einem Topf leicht zum Köcheln bringen. Wenn sich auf der geschmolzenen Butter Schaum und eine braune Schicht bilden, den Topf vom Herd nehmen und den Schaum mit einem Löffel von der Oberfläche entfernen.

2 Eier trennen. Eigelbe in einen Topf geben. 2 EL Wasser zugeben und mit einem Schneebesen 5 Minuten luftig aufschlagen.

Sahne halb steif schlagen.

Die Butter ganz langsam in einem dnnen Strahl auf die aufgeschlagenen Eier geben. Dabei stndig mit dem Schneebesen rhren. Anschließend die geschlagene Sahne unterrhren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft wrenzen.

2 Eier 5 Minuten weichkochen und vorsichtig von der Schale befreien.

Toastscheiben im Toaster rsten und mit dem Schinken belegen. Darauf jeweils die Eier setzen und die Sauce daruber grozrig verteilen. Mit gehackten Oliven garnieren.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern