

Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 24.03.2026

Eier Benedict mit Speck auf Holzofenbrot

Für 4 Portionen

Zutaten

4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
 4 Scheiben Holzofenbrot (à ca. 80 g)
 3 EL Weißweinessig
 etwas Salz
 4 Eier, Größe M
 230 g Butter
 2 Eigelb
 1 TL Senf, mild
 1 EL Zitronensaft oder milder Weißweinessig
 etwas Pfeffer
 1 Bund Schnittlauch (in Röllchen)

Zubereitung:

1. Speckscheiben in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Brotscheiben nach Belieben in der Speckpfanne oder im Toaster leicht anrösten, ebenfalls abkühlen lassen.
2. Für die pochierten Eier in einem Topf ca. 2 Liter Wasser und Essig mischen, aufkochen. Eine Schüssel mit lauwarmem, leicht gesalzenem Wasser bereitstellen.
3. Mit einem Schneebesen das kochende Wasser durchrühren, sodass ein Strudel entsteht. Herd ausschalten. Die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und vorsichtig ins heiße Wasser gleiten lassen und etwa 4-5 Minuten im geschlossenen Topf pochieren.
4. Inzwischen für die Hollandaise 200 g Butter in einem Topf schmelzen und kurz aufschäumen lassen.
5. Eigelb in einen hohen, schmalen Mixbecher geben. Senf und Zitronensaft zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
6. Einen Pürierstab in den Mixbecher stellen. Anschalten und die heiße Butter im dünnen Strahl langsam zugeben und untermixen bis eine cremige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Eier mit einer Schaumkelle vorsichtig einzeln aus dem Wasser heben und in das vorbereitete Salzwasser geben, kurz ziehen lassen. Eier auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Brotscheiben eventuell halbieren, mit übriger Butter bestreichen und auf 4 Tellern verteilen. Eier aufsetzen und mit der Hollandaise überziehen. Mit Speckstreifen und Schnittlauch anrichten.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezepte-eier-benedict-mit-speck-auf-holzofenbrot-und-eier-florentine-mit-kresse-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.