

Kochen

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

Eier Florentine mit Kresse und Spinat

Für 4 Portionen

Zutaten

400 g Blattspinat
 1 Schalotte
 250 g Butter
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Muskat, frisch gerieben
 4 Scheiben Holzofenbrot (à ca. 80 g)
 3 EL Weißweinessig
 4 Eier (Gr. M)
 2 Eigelb
 1 TL Senf, mild
 1 EL Zitronensaft oder milder Weißweinessig

Außerdem (nach Belieben):

1 Beet Kresse
 4 Scheiben Räucherlachs, klein (à ca. 40 g)

Zubereitung:

1. Spinat verlesen, putzen, gründlich waschen und trocken schleudern. Schalotte abziehen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Spinat zugeben und unter Wenden zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Brotscheiben nach Belieben im Toaster oder in einer Pfanne leicht anrösten, abkühlen lassen.
3. **Für die pochierten Eier** in einem Topf ca. 2 Liter Wasser und Essig mischen, aufkochen. Eine Schüssel mit lauwarmem, leicht gesalzenem Wasser bereitstellen. Mit einem Schneebesen das kochende Wasser durchrühren, sodass ein Strudel entsteht. Herd ausschalten.
4. Die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und vorsichtig ins heiße Wasser gleiten lassen. 4-5 Minuten im geschlossenen Topf pochieren.
5. Inzwischen **für die Hollandaise** 200 g Butter in einem Topf kurz aufschäumen lassen.
6. Eigelb in einen hohen, schmalen Mixbecher geben. Senf und Zitronensaft zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
7. 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.
8. Die Eier mit einer Schaumkelle vorsichtig einzeln aus dem Wasser heben und in das vorbereitete Salzwasser geben, kurz ziehen lassen. Eier auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
9. Spinat gut abtropfen lassen. Brotscheiben eventuell halbieren, mit übriger Butter bestreichen und auf 4 Tellern verteilen. Spinat und Eier auf dem Brot verteilen, mit der Hollandaise überziehen und mit Kresse garnieren. Nach Belieben Räucherlachsscheiben dazu 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.