



English Muffin

Rezept von V-ZUG AG



mit pochierem Ei und Spinat

Zubereitung
Ruhezeit
Garzeit
Stück
Gerät

45 Min.
1 Std. 20 Min.
6 Min.
8
CombairSteamer V2000 ab 2021

Teig

250 g Weizenmehl Type 550

½ TL Salz

½ TL Zucker

¼ Würfel Germ (ca. 10 g)

150 ml Milch

1 Ei

15 g Butter, weich

Hartweizengrieß zum Formen

Hollandaise-Schaum

3 EL Essig

1 Schalotte, gehackt

3 Pfefferkörner

1 Ei

1 Eigelb

125 g Butter

etwas Salz

1 Msp Cayennepfeffer

etwas Zitronensaft





Spinat

1 Schalotte, gehackt
Butter zum Dünsten
200 g Blattspinat
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
etwas Kren

Pochierte Eier

1 l Wasser
100 ml Essig
8 Eier

Teig

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Germ, Milch und Ei verrühren und in die Schüssel gießen. Butter begeben und alles zu einem festen, glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen.

Zugedeckt in einer Schüssel ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 8 gleichgroße Stücke schneiden und Kugeln formen. Jede Kugel von Hand ca. 2 cm dick flach drücken und im Hartweizengrieß wenden, auf ein Kuchenblech setzen. 20 Minuten aufgehen lassen.

Backen

Garraum mit PizzaPlus auf 200 °C vorheizen.

Muffins auf der mittleren Auflage 3 Minuten backen. Muffins wenden und weitere 3 Minuten backen.

Hollandaise-Schaum

Essig mit Schalotten und Pfefferkörnern in einer kleinen Pfanne aufkochen und bei kleiner Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen, dabei Schalotten mit einem Löffel etwas auspressen. Ei und Eigelb begeben, mit einem Schneebesen gut verrühren.

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und aufkochen. Flüssige Butter unter ständigem Rühren im Faden zur Flüssigkeit gießen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Hollandaise in einen Sahnespender füllen. Sahnespender mit einer Kartusche befüllen. Gut schütteln und warmhalten.



Spinat

Schalotten in Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Spinat mitdünsten, bis er zusammenfällt. Mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Pochierte Eier

Wasser und Essig in einem Topf aufkochen, Hitze reduzieren. Eier portionsweise ins köchelnde Wasser geben. Nach 4 Minuten herausnehmen und abtropfen lassen. Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen.

Anrichten

Vier Muffins halbieren und toasten. Spinat darauf verteilen, pochiertes Ei darauf setzen und mit Hollandaise-Schaum servieren.

Garschritte

Garraum auf 200 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

PizzaPlus 200 °C während 3 Min.

Gargut wenden. Weiter backen.

PizzaPlus 200 °C während 3 Min.

Tipps

Übrige English Muffins einfrieren und beim nächsten Gebrauch schnell und einfach im Toaster rösten.

Zubehör

Kuchenblech

Schlagobersspender

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

26.01.2022

