



Onsen-Ei

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

auf Zopf mit Spinat und Hollandaise-Schaum

Onsen-Eier

4 Eier

Hollandaise-Schaum

3 EL Essig
1 Schalotten, 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





Anrichten

4 Scheiben Zopf
etwas Fleur de Sel
etwas Pfeffer
etwas Kren

Onsen-Eier

Eier auf einem gelochten Edelstahlblech mit Dämpfen 64 °C 1 Stunde lang garen.

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 begeben und mitdünsten, bis er zusammenfällt. Mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Anrichten

Zopfscheiben toasten. Spinat darauf verteilen.

Eier sorgfältig über einem kleinen Sieb aufschlagen, Flüssigkeit abtropfen lassen. Eier auf den Spinat setzen.

Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen. Etwas Meerrettich darüberreiben. Hollandaise-Schaum daraufgeben.

Garschritte

Dämpfen 64 °C während 1 Std.

Tipps

Bei der Verwendung von Eiern direkt aus dem Kühlschrank verlängert sich die Garzeit um 30 Minuten.





Zubehör

Edelstahlblech gelocht

Schlagobersspender

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

26.01.2022

