

# Eier Benedikt mit Rösti

Eggs Benedict with Hash Browns: Pochierte Eier mit Hollandaise und Bacon auf Toastbrot und mit Röstis.

etwa 6 Portionen



aufwändig

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Rösti (Hash Browns):

350 g kleine, festkochende Kartoffeln  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Cayennepfeffer  
etwa 2 EL Butterschmalz

### Außerdem:

6 Scheiben Bacon (Frühstücksspek)  
6 Scheiben Toastbrot  
Butter  
Schnittlauchröllchen  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter

### Schnelle Hollandaise:

125 g Butter  
3 Eigelb (Größe M)  
2 TL Zitronensaft oder Weißwein  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Cayennepfeffer

### Pochierte Eier:

3 l Wasser  
2 EL Weißweinessig  
6 Eier (Größe M), ganz frisch, bitte  
Legedatum beachten!

## Wie mache ich Eier Benedikt mit Rösti als Frühstück?:

### 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen. Kartoffeln schälen, grob raspeln und mit Wasser bedeckt stehen lassen. Bacon von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auf einen mit Küchenpapier belegten Teller geben und im Backofen warm stellen.

**Ober-/Unterhitze etwa 100 °C**  
**Heißluft etwa 80 °C**

### 2 Rösti (Hash Browns):

Kartoffelraspel auf einem Sieb abtropfen lassen und nochmals abspülen. Dann gut trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und portionsweise 6 dünne Puffer so ausbacken, dass beide Seiden knusprig sind. Die fertigen Puffer im Ofen warm halten.



**3 Schnelle Hollandaise:**

Butter zerlassen. Eigelb und Zitronensaft oder Wein in einem Rührbecher mit einem Pürierstab mixen. Die heiße Butter in dünnem Strahl langsam untermixen, so dass eine homogene Soße entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und ggf. etwas Zitronensaft abschmecken.

**4 Pochierte Eier:**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Essig hinzufügen, auf mittlere Hitze zurückstellen und das Wasser mit einem Schneebesen aufstrudeln. Jedes Ei erst in einem kleinen Schälchen oder Tasse aufschlagen und langsam in den Wasserstrudel einlaufen lassen. Bei mittlerer Hitze 3-4 Min. pochieren.

**5 Toast toasten, mit Butter bestreichen und mit Bacon belegen. Je ein pochiertes Ei daraufgeben, mit Hollandaise übergießen und mit Schnittlauch bestreuen. Zusammen mit den Röstis und Crème fraîche servieren.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt auf Toast servieren Sie die Eier Benedict auf den "[Amerikanischen Biscuits](#)".
- Wenn Sie zusätzlich gedünsteten Blattspinat auf die Brotscheiben geben, bekommen Sie Eier Florentiner Art (Eggs Florentine).
- Sie können auch in etwas Butter gebratene Weizen-Toasties verwenden.
- Für die Hollandaise und zum Pochieren am besten ganz frische Bio-Eier verwenden.

