



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

STERNAISE

1 Schalotte
1 paar Pfefferkörner
10 EL Weisswein
5 EL Weissweinessig

Schalotte schälen, fein würfeln, Pfefferkörner andrücken und beides mit Weisswein und Essig aufkochen. Auf die Hälfte einreduzieren lassen, absieben.

20 g Schalotten-Reduktion
4 EL Wasser
2 EL Zitronen Saft
½ TL Salz
150 g Butter
4 Eigelb
1 Zip-Bag

Alle Zutaten in einen Zip-Bag füllen, verschliessen.

8 Eier
1 Zip-Bag

Backofen auf 85°C vorheizen.

Eier in einen Zip-Bag geben. Wasser auf 65°C aufkochen und in eine Schüssel giessen. Etwas heisses Wasser zu den Eiern in den Zip-Beutel geben und verschliessen.

Beide Zip-Bags seitlich an der Schüssel befestigen und für 2 Stunden in den vorgeheizten Ofen geben (Wassertemperatur von 65°C nicht überschreiten).

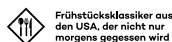
Sternaise in einen Mixer geben und bei mittlerer Intensität ca. 20 Sekunden mixen

Tipp

Die Wassertemperatur kann mit einem Fleischthermometer kontrolliert werden.

Menü

EGGS BENEDICT



Frühstücksklassiker aus den USA, der nicht nur morgens gegessen wird

für 8 Stück

TOASTS

4 Toastbrötchen
4 EL Butter
150 g Frischkäse
8 Tranchen Schinken
Sternaise

Brötchen quer halbieren, mit Butter bestreichen und in der heissen Pfanne knusprig braten. Auskühlen lassen.

Brötchen mit Frischkäse bestreichen und mit Schinken belegen.

Eier aus dem Wasser heben, vorsichtig aufschlagen, schälen und auf die Brötli geben.

CHILI KONFITÜRE

2 Zwiebeln
4 Tomaten
1 Chili
½ Zitrone, Saft
100 g Gelierzucker
2 EL Rapsöl
1 Schluck Weisswein

Chili entkernen und klein hacken. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Tomaten übers Kreuz einschneiden, ca. 30 Sekunden ins heisse Wasser geben, anschliessend kalt abspülen. Haut abziehen, Tomaten vierteln und entkernen. Zusammen mit den Zwiebeln und Gelierzucker marinieren. Chili waschen, entkernen und fein schneiden.

Tomaten und Zwiebeln in der heissen Pfanne in Öl anziehen, Chili begeben. Mit Zitronensaft und Weisswein ablöschen, einköcheln lassen. Fein pürieren.

POCHIEREN

französisch für
«Tasche»
Eiweiss umhüllt
flüssiges Eigelb



Tipp

Tomateninneres mit etwas Olivenöl, Salz und einem Spritzer Zitronensaft verrühren und als Salatsaucen-Basis verwenden.



mehr unter

Schudel on the Rocks.ch