

## EGG BENEDICT IM GLAS



### Zutaten: (für 10 Personen)

#### Sauce:

- 500 ml Lukull Sauce Hollandaise
- 100 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
- 1 Zitrone
- 60 g METRO Chef Butterschmalz

#### Bohnen:

- 30 g Knorr Salatkrönung Gartenkräuter
- 4 EL Dillspitzen, gehackt
- 175 ml Wasser
- 50 ml Öl
- 250 g Buschbohnen

#### Eier:

- 1,25 l kaltes Wasser
- 10 große Eier

#### Lachs, Toast:

- 450 g Räucherlachs
- 600 g Toast am Stück
- 100 ml Phase Professional Gold, wie Butter zu verwenden
- 5 g Dillspitzen

### Zubereitung:

#### Sauce:

Den Butterschmalz mit Sauce Hollandaise in einem Topf erwärmen. Joghurt und Saft der Zitrone zugeben und nochmals kurz erwärmen. Die Heiße Sauce in einen iSi Gourmet Whip (1 l) füllen und eine Kapsel aufdrehen. Die Sauce während des Services bei 80 °C im Wasserbad aufbewahren. Nach dem Service kann die Sauce gekühlt und am nächsten Tag weiterverwendet werden.

#### Bohnen:

Den Dill mit Salatkrönung, Wasser und Öl zu einem Dressing mischen. Die Bohnen kurz blanchieren, von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Anschließend die Bohnen mit dem Dressing marinieren.

#### Eier:

Für jedes Ei eine 11 cm breite Schale mit kaltem Wasser füllen. Das Ei öffnen und in das Wasser gleiten lassen und bei ca. 750 Watt 45–50 Sekunden in der Mikrowelle pochieren.

#### Lachs, Toast:

Den Lachs in feine Streifen und Toast in daumendicke Scheiben schneiden, anschließend in einer Pfanne mit Phase Professional Gold gold-braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und jede Scheibe in zwei Dreiecke schneiden. Die marinierte Bohnen in einem Martiniglas anrichten, mit Lachsstreifen ein Nest bauen und ein pochiertes Ei in die Mitte legen. Die Hollandaise vorsichtig auf das Ei geben und einen Dillzweig anlegen.

