

EIER BENEDICT VON FIT FOR A QUEEN

Zeitaufwand: **30–40 Minuten**
(zzgl. 24 Stunden Ei einfrieren)

Kategorie: **Süßspeisen / Desserts**

Küchenutensilien: **Thermometer, Pürierstab, Topf**



1. Das Ei geben wir am Vortag in den Gefrierschrank und frieren es mit Schale ein. (Ich habe es in einen Gefrierbeutel gelegt und dann eingefroren.)
2. Reis aufsetzen und kochen.
3. Den Kombu 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Kohl in feine Streifen schneiden
4. Die Kasslerscheiben braten wir in der Pfanne von beiden Seiten und legen es dann an die Seite.
5. In der gleichen Pfanne braten wir nun den Kohl bei mittlerer Hitze mit etwas Kräuterbutter an.
6. Wenn der Kohl ein wenig weich ist, dann geben wir den in Streifen geschnittenen Kombu dazu und löschen mit Ponzuab. Alles noch einige Minuten braten lassen.
7. Das gefrorene Ei schälen wir und mehlieren es in Kartoffelstärke.
8. Die Zutaten (♠) mit Stäbchen mischen und das eiskalte Mineralwasser langsam einrühren. Der Teig darf auch ein wenig klumpig sein.
9. Nun bereiten wir unseren Topf zum Frittieren vor. Öl auf ca. 160–170 °C erhitzen.
10. Das mehlierte Ei nun durch den Tempura-Teig ziehen und ca. 5 Minuten im Öl ausbacken.
11. Für die Hollandaise Sauce lassen wir die Butter im Topf schmelzen.
12. Die Zutaten (♡) geben wir in ein hohes Gefäß und pürieren mit einem Pürierstab alles.
13. Beim pürieren geben wir die heiße Butter langsam dazu.
14. Angerichtet wird nun in einer Schüssel wie folgt. Erst den Reis, da drauf kommt der Kohl/Kombu-Mix, dann das Kassler und oben drauf das Ei. Garnieren mit Frühlingszwiebeln.

Für eine Portion

- ¼ Kombu Blatt (1-2 g)
- 100 g Kohl oder Wirsing
- 1 EL Ponzu Sojasauce
- Kräuterbutter
- 2 Scheiben Kassler
- Reis
- 1 Ei
- 1 Frühlingszwiebel
- 50 g Weizenmehl (♠)
- 50 g Kartoffelstärke zzgl. 1–2 EL zum mehlieren (♠)
- 1/2 TL Salz (♠)
- 1/2 TL Backpulver (♠)
- 1 Pries Pfeffer (♠)
- 125 ml eiskaltes Mineralwasser (♠)
- 150 g Butter
- 2 Eigelb (♡)
- ½ TL Senf (♡)
- 1 TL Zitronensaft (♡)
- 2 EL Wasser (♡)
- Pries Salz (♡)