



Mostviertler Egg Benedict

Zutaten

- 4 große sehr frische Bio Eier
- 4 Scheiben Krustenbrot
- 8 Scheiben Mostviertler Bauchspeck
- 4 Cocktailtomaten
- 1 Schuss Essig

Zutaten Sauce Hollandaise mit Bärlauch

- 3 frische Dotter
- 4 EL Gourmetmost
- 150 g Butter
- Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Bärlauch nach Belieben

Zubereitung

- > Das Krustenbrot und den Speck kurz am Griller oder in der Pfanne bräunen.
- > Die Eier aufschlagen und in das Wasser mit Essig kurz vor dem Siedepunkt gleiten lassen. Desto frischer die Eier sind, umso besser halten die pochierten Eier. Keine Sorge, wenn sich viel weißer Eiweißschleier im Wasser schlängelt, der festigt sich nach kurzer Zeit.
- > Für 3 min ziehen lassen. Wenn Sie Sorge haben, dass es nicht klappt, können sie die Eier auch in einer Frischhaltefolie kochen.

Zubereitung Sauce Hollandaise

- > Nun die Dotter mit dem Most über Wasserdampf schaumig schlagen. Wenn die Masse stabil ist, langsam die lauwarmer Butter einrühren. Zum Schluss noch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abrunden.

Fertigstellung

- > Auf das getoastete Krustenbrot die gebratenen Speckstreifen legen, das fertige pochierte Ei aufsetzen und mit der Sauce nappieren. Das Mostviertler Egg Benedict nun kräftig mit geschnittenem Bärlauch bestreuen und Cocktailtomaten garnieren.

Gutes Gelingen wünscht

Christiane Scheiblauer



Osterei im Glas mit Gänseblümchen

Zutaten

4 große Bio Eier
½ Bund frischer Basilikum
200 g Sauerrahm
4 EL Creme fraîche
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Gänseblümchen nach Belieben

Zubereitung

- > Um ein intensives Geschmackserlebnis vom Basilikum zu schmecken, empfehlen wir die Kräuter im Mörser zu zerstampfen.
- > Alle Zutaten vermengen und 30 min im Kühlschrank ziehen lassen.
- > Die Eier etwa 5-6 Minuten weich kochen und abschrecken.
- > Nun sehr vorsichtig schälen (zerplatzen relativ leicht). Einige Löffel Basilikumsauce ins Glas geben, das Ei vorsichtig darauflegen und mit frischen Kräutern und Gänseblümchen garnieren.

Gutes Gelingen wünscht

Christiane Scheiblauer



Ostermuffins mit Käse gratiniert

Zutaten

4 Eier
4 Scheiben Bauchspeck
Toastbrot oder gekochte Erdäpfelscheiben
geriebener Bergkäse
Salz, Pfeffer

Zubereitung

- > Eine Muffinform mit Butter befeuchten, den Boden mit gekochten Erdäpfelscheiben oder rund gestochenen Toast auslegen.
- > Die Seite mit dem Bauchspeck bekleiden.
- > Nun in jeden Muffin ein Ei einschlagen. Mit reichlich geriebenem Hartkäse bestreuen.
- > Die Muffins ins vorgeheizte Rohr bei 180°C etwa 10 Minuten garen (Die Dotter müssen flüssig bleiben).
- > Mit Löwenzahnblätter und Radieschen garnieren und rasch servieren.

Tipp:

Für Vegetarier den Bauchspeck durch Zucchini-Streifen ersetzen!

Gutes Gelingen wünscht

Christiane Scheiblauber