

Deftiges Porridge mit pochiertem Ei und Sauce Hollandaise

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

150 g Haferflocken
1,5 l Wasser
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel grünes Pesto
2 Esslöffel geriebener Parmesan
1 Avocado
2 Scheiben gekochter Schinken
2 Eier
1 Esslöffel Essig

Für die Sauce Hollandais

200 g Butter
3 Eigelb
1 Esslöffel Zitronensaft
1/2 Teelöffel Salz
1 Prise(n) Cayennepfeffer
2 Esslöffel Sahne

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Wer glaubt, Porridge schmeckt nur als süße Mahlzeit, der sollte schleunigst diese Variante probieren. Unter die Haferflocken mischt sich grünes Pesto, obendrauf versammeln sich gekochter Schinken, Parmesan, Avocado

und pochiertes Ei. Mehr geht nicht? Und ob! Ein Klecks selbstgemachte Sauce Hollandaise rundet das Ganze ab. Den Titel "Frühstück Deluxe" hat sich das deftige Porridge absolut verdient.

- 1 -

Haferflocken mit 500 ml Wasser, Salz und Pfeffer 10 Minuten köcheln lassen, bis es andickt. Porridge vom Herd nehmen und Pesto unterrühren, beiseitestellen.

- 2 -

Eier aufschlagen und in eine kleine Schüssel füllen. Restliches Wasser mit Essig erhitzen, sodass es kurz vorm Simmern ist.

- 3 -

Im Wasser mit einem Schneebesen kräftig rühren, sodass ein Strudel entsteht. Eier in die Mitte des Strudels gleiten lassen. Nach 4 Minuten Eier mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.

- 4 -

Für die Sauce Hollandaise Eigelb mit Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und Sahne in einem schmalen Mixbehälter vermischen.

- 5 -

Butter schmelzen und langsam zu der Ei-Mischung geben. Pürierstab auf den Boden des Behälters drücken und Zutaten auf höchster Stufe vermischen, bis die Masse emulgiert. Pürierstab langsam nach oben ziehen, Hollandaise beiseitestellen.

- 6 -

Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch

Deftiges Porridge mit pochiertem Ei und Sauce Hollandaise

herauslöffeln, in Scheiben schneiden.

- 7 -

Porridge auf zwei Schalen verteilen und mit einer Scheibe gekochtem Schinken, einigen Avocadoscheiben, Parmesan, einem pochierten Ei und Sauce Hollandaise servieren.