

# Aufschlag MIT SCHÖNEM EIERLEI

REZEPT: BRIGITTE BERGHAMMER-HUNGER, FOTOS: VIVI D'ANGELO



*Neues Jahr, neue Köchin: Brigitte Berghammer-Hunger ist jetzt „Direktorin“ unserer Kochschule. Als Erstes auf ihrem Stundenplan: **EGGS BENEDICT**, perfekt als Katerfrühstück*



## UNSERE NEUE Köchin

haben wir sozusagen hinter den sieben Bergen entdeckt: Brigitta Berghammer-Hunger, 45, kocht im „Gasthaus am Ödenturm“ im oberpfälzischen Chammünster. Noch nie gehört? Das ist aber schade. Es ist eines jener Restaurants, die man sich in der Nähe wünscht, ein Haus für alle (Freundinnen, Kartenrunden, Paare), für große Feste oder ein Puszta-Steak (Leibspeise der Stammgäste!) zwischendurch. Ein moderner Familienbetrieb, der mit Leidenschaft geführt wird, von Brigitta und ihrem Mann Ernst Hunger sowie den Schwiegereltern. Ein harmonisches Team, das mit Herzblut arbeitet, räuchert und fermentiert, Brot backt, Nudeln und Pralinen macht.

Die leidenschaftliche Köchin zeigt Ihnen ab jetzt in jedem Heft, wie man deutsche und internationale Lieblingsgerichte Schritt für Schritt zubereitet. Los geht's mit dem Frühstücksklassiker *eggs Benedict*. Brigitta Hunger greift dabei auf einen reichen Erfahrungsschatz zurück. Schon als Kind hat die gebürtige Regensburgerin auf dem Bauernhof und in der Wirtschaft ihrer Eltern mitgeholfen, hat Hauswirtschaftslehrerin gelernt, als Diätassistentin gearbeitet und in einem Kindergarten gekocht. In Spitzenhäusern war sie Köchin, in Fort Lauderdale etwa oder auf der Burg Wernberg. Sie liebt am Kochen die Freiheit („Die Natur schreibt dir keine Grenze vor“), und kreativ ist sie auch auf anderen Feldern: Sie näht ihre Dirndl selbst, malt Bilder fürs Restaurant, schreinert einen Tisch, macht Skulpturen und baut Lampen. Ihr Tipp fürs Kochen: „Nicht einschüchtern lassen. Und solange es nicht schwarz ist, ist alles essbar.“ Ein Multitalent eben.

Gabriele Heins

**Auf der nächsten Seite:**  
Das perfekte Rezept für Einsteiger,  
Schritt für Schritt erklärt



## Eggs Benedict MIT SPINAT UND SPECK

*Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 1½ Stunden plus 45 Minuten Gehzeit für den Teig, Zutaten für 4 Personen*

### ENGLISCHE MUFFINS

**115 g Mehl (Type 550) plus 2 Essl. zum Ausrollen des Teigs, 115 g Dinkelmehl (Type 630), 7 g Trockenhefe, 2 Prisen Zucker, 150 ml warmes Wasser, 30 g Butter (Zimmertemperatur), 2 Prisen Salz, 4 Essl. Maiskeim- oder Sonnenblumenöl plus ½ Essl. zum Einölen der Hände, 50 g Weizengrieß**  
**• Außerdem: Ausstecher von 8 cm Durchmesser**

- 1 Mehle mischen, eine Mulde in die Mitte drücken. Trockenhefe in die Mulde geben, Zucker hinzufügen.
- 2 Die Hefe-Zucker Mischung mit 4 Essl. warmem Wasser glatt rühren und an einem warmen Platz 10–15 Minuten gehen lassen.
- 3 Restliches warmes Wasser, Butter und Salz zum Teig geben und mit den Knethaken eines Handmixers verkneten.
- 4 Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- 5 Den (sehr klebrigen) Teig auf einer bemehlten Fläche mit den eingeölten Händen einmal gut durchkneten und zu einer 2 cm dicken Platte ausrollen.
- 6 Mit dem Ausstecher Rohlinge ausstechen (ergibt 7 Stück, die verbleibenden lassen sich gut einfrieren, auftauen und toasten).
- 7 Die Rohlinge oben und unten leicht in Weizengrieß wenden, Grieß gut andrücken. Muffins mit einem sauberen Küchentuch abdecken und nochmals kurz gehen lassen.
- 8 In einer beschichteten Pfanne (28 cm Durchmesser) 4 Essl. Öl auf mittlerer Stufe erwärmen. Die Muffins einlegen, je nach Herd die Temperatur kontrollieren, evtl. etwas runterschalten. Muffins bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten leicht rösten, dann umdrehen und nochmals 5 Minuten rösten. Wenn man mit dem Finger auf den Muffin klopft und er hohl klingt, ist er fertig.
- 9 4 Muffins aufschneiden, Schnittflächen in der Pfanne anrösten.

### POCHIERTE EIER

**4 frische Hühnereier (Größe M), 2 Essl. weißer Tafelessig, 1 l Wasser (Topfgröße so wählen, dass das Wasser etwa 8 cm hoch im Topf steht), Salz**

**10** Eier einzeln aufschlagen und vorsichtig in jeweils 1 Tasse gleiten lassen, das Eigelb muss ganz bleiben. Wasser mit dem Essig so erhitzen, dass es leicht simmert. Wenn das Wasser zu kalt ist, trennt sich das Ei sofort. In zu heißem Wasser wird das Eiweiß zu schnell fest, und das Eigelb kann nicht nachgaren.

**11** Das Kochwasser mit einem Löffel kräftig umrühren, sodass in der Mitte ein leichter Strudel entsteht. 1 Ei in die Mitte des Strudels geben. Der Wasserstrudel hält das Eiweiß zusammen und sorgt dafür, dass es sich schneller um das Eigelb legt.

**12** Das Ei sieht im Topf zunächst etwas fransig aus, doch mit der Zeit verfestigt es sich. Nach 2–4 Minuten (je nach gewünschtem Härtegrad) mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen, leicht salzen. Mit den übrigen 3 Eiern ebenso verfahren.

### HOLLANDAISE

**2 Eigelb à 20 g, 5 Essl. trockener Weißwein, ½ Teel. Dijonssenf, 2 Prisen Salz, 160 g geschmolzene Butter (ersatzweise 100 g Butter plus 2 Essl. Sahnejoghurt/50 g Olivenöl), 2 Tropfen Tabasco, ½ Teel. Zitronensaft nach Belieben**

**13** Eigelbe mit Weißwein, Senf und Salz in einer runden Schüssel über einem Wasserbad schaumig schlagen. Die Temperatur sollte 80 Grad nicht überschreiten (Thermometer!).

**14** Schüssel vom Wasserbad nehmen, geschmolzene Butter erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl in die Eiermasse einlaufen lassen, dabei ständig (mit Schneebesen oder Mixer) rühren, damit eine Bindung entsteht. Mit Tabasco und Zitronensaft würzen.

### SPINAT

**400 g Blattspinat, 1 Teel. Butter, Salz, 4 Scheiben Speck**

**15** Spinat waschen. Butter in einer Pfanne erwärmen, Spinat bei mittlerer Hitze durchschwenken, bis er etwas zusammenfällt. Mit Salz würzen. In einem Sieb abtropfen lassen, evtl. gut ausdrücken.

**16** 4 Scheiben Speck ohne Öl in einer Pfanne knusprig braten.

**17** Jeweils auf die untere Muffinhälfte zunächst etwas Spinat, darauf 1 pochiertes Ei, 1 Speckscheibe und etwas Hollandaise anrichten. Obere Muffinhälfte auflegen. Sofort servieren. **||**