

## Stundenei sous vide auf Speck-Tramezzini

**Zubereitungszeit:**

ca. 45 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

Tramezzinibrot  
100 g Bauchspeck  
12 Stangen grüner Spargel  
Olivenöl  
1 Prise Zucker  
Salz

### Schnelle Sauce Hollandaise

2 Eidotter (zimmerwarm)  
150 gr. Butterschmalz  
1 TL Senf  
4 EL Weißwein  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Zitronensaft

Petersilie zum Garnieren



### Zubereitung:

Sous vide Gerät auf 65 Grad erhitzen, Eier 45 Minuten lang ziehen lassen.  
Tramezzinibrot mit Nudelwalker flach ausrollen, mit Bauchspeck belegen, in 4 Dreiecke schneiden, Pfanne ohne Fett erhitzen und Tramezzini-Dreiecke zuerst auf der mit Speck belegten Seite knusprig braten, dann wenden und noch kurz bräunen lassen.

Spargel im unteren Drittel schälen, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl langsam ein paar Minuten braten, evtl. 2-3 EL Wasser zugeben, mit einer Prise Zucker und Salz würzen.

Für die Sauce Hollandaise Butterschmalz in einem kleinen Topf zergehen lassen, aber nicht zu heiß werden lassen.

Eidotter in ein hohes Gefäß geben, etwas Salz hinzufügen und mit dem Stabmixer schaumig schlagen. Senf beimengen, mit dem Weißwein aufgießen und fleißigiterrühren.

Nach und nach das Butterschmalz einfließen lassen und dabei stetig weitermixen bis eine cremige, homogene Masse entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Auf warmen Tellern Spargel anrichten, Tramezzini- Dreieck darauf geben, das vorsichtig geschälte Ei darauf anrichten, mit Sauce Hollandaise beträufeln, mit Petersilie garnieren.

**Weinempfehlung:**

Grüner Veltliner 2012 - Böhmeim

**Kochabend:**

1. Jun, 2016 / Walt