

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. April 2020** ▪
Mottotag „Eier“ mit Alexander Kumptner



Anke Köhler

Scotch Eggs mit Avocado-Dip, zweierlei Pommes frites und Gurken-Zwiebelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Scotch Eggs:

85 g gemischtes Hackfleisch (Schwein und Rind)
 1 Frühlingszwiebel
 1 Knoblauchzehe
 3 Eier (Größe M)
 100 ml Milch
 100 g Mehl
 Paniermehl, zum Panieren
 1 TL BBQ-Sauce
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Öl, zum Frittieren

Zwei Eier für 5 ½ Minuten in heißem Wasser kochen. Anschließend für 5 Minuten in Eiswasser abschrecken und pellen. Frühlingszwiebel waschen, trockentupfen und feinhacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls feinhacken. Das Hackfleisch mit Frühlingszwiebel, Knoblauch, BBQ-Sauce, Salz und Pfeffer vermengen und gut durchkneten. Die Hackmasse in zwei kleinen Portionen zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie mit einem Nudelholz ca. 5 mm dünn ausrollen. Die obere Folie wieder abziehen und je ein Ei auf das Hack legen und mit der Hackmasse ummanteln und so formen, dass das Ei vollständig umschlossen ist.

Für die Panade das dritte Ei mit Milch verquirlen und eine Panierstraße bereitstellen. Die Eier im Hackmantel zunächst in Mehl und danach in der Ei-Milch-Mischung und zum Schluss im Paniermehl wälzen. Bei 170 Grad goldbraun in Öl frittieren und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen..

Für die zweierlei Pommes frites:

2 violette Trüffelkartoffeln
 2 große Süßkartoffeln
 1 TL gerebelter Rosmarin
 1 TL gerebelter Oregano
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 EL Stärke
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Trüffelkartoffeln waschen, trockentupfen und in Stifte schneiden. In einem Gefrierbeutel mit Stärke umhüllen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Rosmarin und Oregano würzen und für 15 Minuten im Ofen backen.

Die Süßkartoffeln schälen, in Stifte schneiden und ebenfalls in einem Gefrierbeutel mit etwas Stärke umhüllen. In die Fritteuse geben und im Öl goldbraun ausbacken. Zum Schluss mit Salz und Oregano würzen.

Für den Avocado-Dip:

1 reife Avocado
 1 Zitrone
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Crème fraîche
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Crème fraîche unterheben und den Knoblauch abziehen und fein hacken Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken und mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Gurken-Zwiebelsalat: Die Salatgurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.
1 Salatgurke
1 mittelgroße Zwiebel Für das Dressing Essig, 1 EL Wasser, Salz und Zucker vermengen und die Senfkörner unterheben. Mit Pfeffer abschmecken. Gurke und Zwiebel in das Dressing geben und ziehen lassen.
6 EL Weißweinessig
1 TL Senfkörner
3 EL Zucker
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Scotch Eggs ein Bett aus zweierlei Pommes anrichten und die Eier darauf geben. Den Avocado-Dip und den Salat in je einem Schälchen anrichten und dazu servieren.