

Sören Anders Schottische Eier mit Rahmspinat

Dienstag, 19. März 2024
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Feine Küche

Zutaten:

Für die Schottischen Eier:

1	Brötchen vom Vortag
1/2 Bund	glatte Petersilie
500 g	gemischtes Hackfleisch
6	Eier
1 TL	Senf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Paprikapulver
1 TL	Milch
etwas	Mehl
60 g	Semmelbrösel
ca. 300 g	Frittierfett



Für den Rahmspinat:

800 g	Blattspinat
etwas	Salz
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Pflanzenöl zum Anschwitzen
200 ml	Sahne
100 ml	Milch
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung:

1. Für die Eier das Brötchen in warmem Wasser einweichen.
2. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Petersilie, ein Ei, Senf und das ausgedrückte eingeweichte Brötchen zugeben, alles glatt verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen, die Masse kalt stellen.
4. Für den Spinat Blattspinat verlesen, die groben Stiele entfernen und Spinatblätter sehr gründlich waschen.
5. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen und den Spinat darin etwa 2 Minuten blanchieren. Dann in ein Sieb abgießen, abtropfen, abkühlen lassen und das restliche Wasser fest auspressen.
6. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden.
7. Gut ausgedrückten Spinat auf ein Schneidebrett geben und mit einem großen Messer grob hacken.
8. In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen.
9. Den Spinat hinzugeben, die Sahne und die Milch angießen und kurz aufkochen lassen.
10. Die Temperatur reduzieren und den Rahmspinat bei schwacher Hitze einige Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
11. Pro Person ein Ei maximal weichkochen (3–4 Minuten). Dann in eiskaltem Wasser abschrecken und vorsichtig schälen.
12. Das übrige Ei aufschlagen und mit 1 TL Milch auf einem Teller verquirlen.

13. Jeweils etwas Hackfleischmasse auf die Arbeitsplatte oder in die Handfläche geben und zu einer dünnen Platte ausrollen bzw. streichen. Dann jeweils 1 gekochtes Ei mit der Hackmasse umhüllen, anschließend vorsichtig wie ein Schnitzel panieren. Dafür das umhüllte Ei zunächst in Mehl wenden, dann durchs verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

14. Frittierfett auf etwa 180 Grad erhitzen. Die Eier darin vorsichtig goldbraun frittieren, herausnehmen und überschüssiges Frittierfett auf Küchenpapier abtropfen lassen.

15. Spinat auf vorgewärmte Teller verteilen, jeweils ein Ei daraufsetzen und alles servieren.

Pro Portion: 900 kcal/ 3770 kJ

26 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß, 70 g Fett