

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 02.11.2021

Schottische Eier mit Kartoffel-Endiviensalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Kartoffelsalat

800 g Kartoffeln, mittelgroß, festkochend
 Salz
 1 Zwiebel
 200 ml Gemüse- oder Fleischbrühe, kräftig
 etwas Pfeffer
 1 Prise Zucker
 2 TL Dijon-Senf
 4 EL Apfelessig
 5 EL Sonnenblumenöl, ca.
 1 Frühstücksgurke, klein
 0,5 Kopf Endiviensalat

Für die schottischen Eier

10 Eier (Größe M)
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe, klein
 1 Bund Petersilie
 500 g Hackfleisch, gemischt
 1 EL Dijonsenf
 1 EL Worcestershiresauce
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 3 EL Mehl
 1 Ei
 100 g Semmelbrösel
 300 ml Frittieröl



Zubereitung

1. **Für den Kartoffelsalat** die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, ausdampfen lassen. Kartoffeln abziehen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebeln in der Brühe erwärmen.
3. Kartoffeln und Brühe mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Zucker, Senf, Essig und Öl verrühren, zu den Kartoffeln geben.
5. Gurke und Salat putzen und abbrausen. Gurke würfeln Endiviensalat evtl. klein schneiden.
6. Gurke unter die Kartoffeln mischen und weitere ca. 20 Minuten ziehen lassen.
7. **Inzwischen für die Eier** 8 Eier anpieken und ca. 6 Minuten wachweich kochen. Herausnehmen, kalt abbrausen und schälen.
8. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
9. Hackfleisch mit den übrigen Eiern, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Senf, Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer verkneten.
10. Jeweils ca. 60 g von der Hackmasse auf der Handfläche flach drücken. Die gekochten Eier damit ummanteln.
11. Mehl, Ei und Semmelbrösel jeweils auf Teller verteilen. Die ummantelten Eier zunächst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.
12. Öl auf 170 Grad erhitzen. Die Eier darin ca. 6-8 Minuten ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
13. **Den Endiviensalat** unter den Kartoffelsalat mischen und erneut abschmecken.
14. Die schottischen Eier und Kartoffelsalat anrichten und servieren.