

## Scotch Eggs / Schottische Eier mit Asia-Mayonnaise und Spitzkohl-Salat mit japanischem Dressing

---

### Für die Scotch Eggs:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 6 Eier
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Mehl
- 200 g Pankobrösel
- ¼ TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL getrockneter Thymian

### Für die Mayonnaise:

- 150 ml Sojabohnenöl
- ½ TL Reisweinessig
- 3 Eier
- ½ TL Senfpulver

### Für den Salat:

- 1 Spitzkohl
- 1 Zitrone, davon die Schale
- 20 ml Sushi-Essig
- 20 ml Reisweinessig
- 1 Bund Koriander
- 20 ml Olivenöl
- ¼ TL grobes Meersalz

### Für das Dressing:

- 75 ml Yakitorisauce
- 75 ml Sojasauce
- 1 TL Furikake
- 1 rote Chili
- 1 Knolle Ingwer à 3 cm
- 2 Frühlingszwiebeln

### Zubereitung:

Fritteuse auf 190 Grad vorheizen.

Für die Scotch Eggs 4 Eier 5 ¼ Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen, in Eiswasser abschrecken und pellen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit dem Hackfleisch, Paprikapulver, Eiern, Thymian und 100 g Pankobröseln vermengen. Aus etwa 150 g Hackfleisch-Masse eine Platte formen, das weichgekochte Ei vorsichtig in die Mitte legen und mit dem Hackfleisch ummanteln. Mit Mehl, verquirltem Ei und Pankobröseln panieren und 4 ½ Minuten frittieren.

Für den Salat Spitzkohl waschen, trocknen und in sehr feine Streifen schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Spitzkohl und Koriander mischen. Aus Sushi-Essig, Reisweinessig, abgeriebener Zitronenschale und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren und mit dem Spitzkohl vermengen. Mit Salz abschmecken.

Für das Dressing Ingwer schälen, fein reiben, Frühlingszwiebel putzen, von der äußeren Schale befreien und kleinschneiden. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Yakitorisauce, Sojasauce, Furikake, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Chili miteinander verrühren.

Für die Mayonnaise die Eier trennen und Eigelbe mit Sojabohnenöl in ein hohes Gefäß geben. Senfpulver und Reisweinessig hinzugeben und mit dem Stabmixer cremig zu einer Mayonnaise schlagen.

Zum Anrichten Spitzkohl-Salat auf den Teller geben, die schottischen Eier halbieren und auf den Salat legen. Mit der Mayonnaise beträufeln und dem japanischen Dressing servieren.

Rezept: Annette Wieland

Quelle: Die Küchenschlacht vom 16. Februar 2017

Episode: ChampionsWeek / Frittieren