

Schottische Eier, Asia-Mayo, Spitzkohl-Salat, Dressing

Für zwei Personen

Für die Scotch Eggs:

500 g gem. Hackfleisch	6 Eier	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 EL Mehl	200 g Pankobrösel
$\frac{1}{4}$ TL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian	

Für den Salat:

1 Spitzkohl	1 Zitrone, Schale	20 ml Sushi-Essig
20 ml Reisweinessig	1 Bund Koriander	20 ml Olivenöl
$\frac{1}{4}$ 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

Für die Mayonnaise:

150 ml Sojabohnenöl	$\frac{1}{2}$ TL Reisweinessig	3 Eier
$\frac{1}{2}$ TL Senfpulver		

Für die Scotch Eggs: Die Fritteuse auf 190 Grad vorheizen. Vier Eier 5 $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ Minuten frittieren.

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

Für das Dressing: Den 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.

Spitzkohlsalat auf den Teller geben, Vogelnester halbieren und auf den Salat legen, mit der Mayonnaise beträufeln und dem japanischen Dressing servieren.

Annette Wieland am 16. Februar 2017