

# Scotch Eggs mit Sauce gribiche und Pommes frites

## Für zwei Personen

<b>Für die Scotch Eggs:</b>	3 Eier	110 g Rinderhackfleisch
1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 TL Senf	100 g Panko	ca. 2 EL Mehl
Muskatnuss	Erdnussöl	Salz, Pfeffer

## Für die Pommes frites:

500 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Erdnussöl
---------------------------	-----------------------	-----------

## Für die Sauce gribiche:

1 Zitrone, Saft	2 Eier	1 EL Senf
10 g Kapern	30 g Cornichons	8 g frische glatte Petersilie
8 g frischer Estragon	8 g frischer Kerbel	150 ml Traubenkernöl
5 ml Himbeeressig	$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Schwarzer Pfeffer

## Für die Garnitur:

1 Tomate

**Für die Scotch Eggs:** Das Öl in der Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Zwei Eier in leicht köchelndem Wasser ca. 5-6 Minuten wachweich kochen, anschließend herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien, fein hacken und unter das Hackfleisch mischen. Mit Senf, einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen.  $\frac{1}{2}$  EL Petersilie und 2 TL Schnittlauch fein schneiden, dazugeben und alles zu einem glatten Fleischteig mit den Händen vermengen.

Das Mehl mit einer Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die zwei Eier vorsichtig schälen und im Mehl wenden. Jetzt die Fleischmasse halbieren und auf einer leicht gemehlten Arbeitsplatte auf ca. 13 x 7,5 cm Fläche verteilen. Je ein Ei auf die Masse setzen und das Fleisch vorsichtig drum herum zu einem Bällchen verschließen. Die fertige Kugel in dem übrigen Mehl, einem leicht geschlagenen Ei und dem Panko wenden. In der Fritteuse ca. 6 Minuten goldbraun ausbacken. Die Scotch Eggs aus dem Öl holen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

**Für die Pommes frites:** Kartoffeln schälen. Die Kartoffeln auf ca. 6-7 cm Länge schneiden, d.h. die runden Enden abschneiden. Jetzt 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Aus den Scheiben wieder 1 cm breite Streifen schneiden. Nicht waschen.

Die Pommes in die Fritteuse hineingeben und die Temperatur auf 120- 130 Grad herunterstellen. Nach 5-6 Minuten die Kartoffeln herausholen, sie sollten bereits durch sein. Abtropfen und abkühlen lassen. Das Öl wieder auf 190 Grad erhitzen. Die Pommes ein zweites Mal hineingeben, das Öl auf 175 Grad herunterstellen und 2-3 Minuten goldgelb fertig frittieren. Gut abtropfen und in Salz schwenken.

**Für die Sauce gribiche:** Ein Ei in kochendem Wasser 9 Minuten hartkochen, in kaltem Wasser abschrecken. Das Ei schälen und das Eigelb herausholen. Das gekochte Eigelb mit einer Gabel zerdrücken. Ein Ei trennen und Eigelb mit zerdrücktem Eigelb und Senf vermengen. Mit einem Handrührer eine glatte Masse herstellen und das Öl langsam unter ständigem Rühren zu einer Mayonnaise einarbeiten. Zitrone halbieren und auspressen. Essig,  $\frac{1}{2}$  TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer einarbeiten. Petersilie, Estragon und Kerbel ganz fein hacken. Das gekochte Eiweiß ebenfalls ganz fein hacken. Alles mit der Mayonnaise vermengen. Cornichons und Kapern ebenfalls ganz fein hacken und zugeben.

**Für die Garnitur:** Tomate halbieren. Die Sauce gribiche neben den Scotch Eggs auf Teller anrichten, die Pommes daneben stapeln, die Tomate darüber wie eine Zitrone auspressen.

Anton Schweizer am 19. Oktober 2023