

# Schottische Eier mit Rahmspinat

## Für 4 Personen

### Für die schottischen Eier:

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

### Für den Rahmspinat:

800 g Blattspinat	Salz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Pflanzenöl	200 ml Sahne
100 ml Milch	Pfeffer	1 Prise Muskatnuss

Für die Eier das Brötchen in warmem Wasser einweichen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

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.

Für den Spinat Blattspinat verlesen, die groben Stiele entfernen und Spinatblätter sehr gründlich waschen.

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. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden.

Gut ausgedrückten Spinat auf ein Schneidebrett geben und mit einem großen Messer grob hacken.

In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen.

Den Spinat hinzugeben, die Sahne und die Milch angießen und kurz aufkochen lassen.

Die Temperatur reduzieren und den Rahmspinat bei schwacher Hitze einige Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Pro Person ein Ei maximal weichkochen (34 Minuten). Dann in eiskaltem Wasser abschrecken und vorsichtig schälen.

Das übrige Ei aufschlagen und mit 1 TL Milch auf einem Teller verquirlen.

Pro Portion: 650 kcal/ 2730 kJ, 17 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß, 46 g Fett 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.

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

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

Sören Anders am 19. März 2024