

Frankfurter Grie Soß, schottische Eier, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

| | | |
|-----------------------|-----------|-----------|
| 250 ml Sonnenblumenöl | 1 Zitrone | 1 TL Senf |
| 1 Ei | Salz | Pfeffer |

Für die Sauce:

| | | |
|-----------------|-------------------------------------|-----------------|
| 1 Bund Kräuter | 200 g fester Schmand | 2 EL Mayonnaise |
| 1 EL Dijon-Senf | $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb | 1 TL Zucker |
| Salz | Pfeffer | |

Für die schottischen Eier:

| | | |
|-----------------------|-------------------|-----------------|
| 200 g Kalbhackfleisch | 100 g Salsiccia | 2 TL Dijon-Senf |
| 4 Wachteleier | 3 EL Semmelbrösel | 3 EL Mehl |
| 1 Ei | 1 Muskatnuss | Salz, Pfeffer |

Für die Kartoffelwürfel:

| | | |
|---------------------|-----------|---------------|
| 3 festk. Kartoffeln | 3 EL Ghee | Salz, Pfeffer |
|---------------------|-----------|---------------|

Für die Mayonnaise:

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ei, Zitronensaft, Senf, Öl, Salz und Pfeffer der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben, einen Pürierstab auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen bis eine homogene Creme entstanden ist. Mit dem Pürierstab verrühren.

Für die Sauce:

Den Schmand und die gewaschenen Kräuter nach und nach in einen Mixer geben und zerkleinern bis die Kräuter noch Substanz und Biss haben, die Sauce aber schön grün ist.

In eine Schüssel umfüllen und die weiteren Zutaten unterrühren und abschmecken.

Für die schottischen Eier:

Aus Hack und Brät der Salsiccia mit Senf und Muskat eine Hackmasse kneten.

Die Wachteleier 2 Minuten und 45 Sekunden kochen und sofort eiskalt abschrecken, schälen und in Mehl wälzen. Vom Hackfleisch jeweils eine kleine Menge abnehmen und in der Hand zu einem flachen Kreis klopfen. Jeweils ein Wachtelei darin vorsichtig einhüllen und zu einem geschlossenen Ball formen. Diesen im verquirlten Ei und anschließend im Paniermehl wälzen.

Die panierten Kugeln anschließend im heißen Fett bei 175 Grad ausbacken bis sie goldbraun sind.

Für die Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel von 15mm schneiden. In einer bedeckten Pfanne mit Ghee auf mittlerer Hitze braten. Die letzten 5 Minuten den Deckel entfernen, damit die Würfel knusprig werden. Kräftig salzen und pfeffern.

Die Grüne Sauce mittig auf den Teller geben, die schottischen Eier darauf platzieren und die Kartoffelwürfel garniert servieren.

Horst Ballé am 17. September 2018