

# Scotch Eggs mit Avocado-Dip, Pommes frites, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Scotch Eggs:

|                           |                    |                   |
|---------------------------|--------------------|-------------------|
| 85 g gemisch. Hackfleisch | 1 Frühlingszwiebel | 1 Knoblauchzehe   |
| 3 Eier (Größe M)          | 100 ml Milch       | 100 g Mehl        |
| Paniermehl                | 1 TL BBQ-Sauce     | Salz, Pfeffer, Öl |

### Für die Pommes frites:

|                              |                              |                          |
|------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 2 violette Trüffelkartoffeln | 2 große Süßkartoffeln        | 1 TL gerebelter Rosmarin |
| 1 TL gerebelter Oregano      | 1 TL edelsüßes Paprikapulver | 1 EL Stärke              |
| Olivenöl                     | Salz                         | Pfeffer                  |

### Für den Avocado-Dip:

|                    |           |                 |
|--------------------|-----------|-----------------|
| 1 reife Avocado    | 1 Zitrone | 1 Knoblauchzehe |
| 2 EL Crème-fraîche | Salz      | Pfeffer         |

### Für den Salat:

|                 |                       |                    |
|-----------------|-----------------------|--------------------|
| 1 Salatgurke    | 1 mittelgroße Zwiebel | 6 EL Weißweinessig |
| 1 TL Senfkörner | 3 EL Zucker           | Salz, Pfeffer      |

**Für die Scotch Eggs:** Zwei Eier für 5  $\frac{1}{2}$  Minuten in heißem Wasser kochen. Anschließend für 5 Minuten in Eiswasser abschrecken und pellen. Frühlingszwiebel waschen, trockentupfen und feinhacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls feinhacken. Das Hackfleisch mit Frühlingszwiebel, Knoblauch, BBQ-Sauce, Salz und Pfeffer vermengen und gut durchkneten. Die Hackmasse in zwei kleinen Portionen zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie mit einem Nudelholz ca. 5 mm dünn ausrollen. Die obere Folie wieder abziehen und je ein Ei auf das Hack legen und mit der Hackmasse ummanteln und so formen, dass das Ei vollständig umschlossen ist.

Für die Panade das dritte Ei mit Milch verquirlen und eine Panierstraße bereitstellen. Die Eier im Hackmantel zunächst in Mehl und danach in der Ei-Milch-Mischung und zum Schluss im Paniermehl wälzen. Bei 170 Grad in Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen..

**Für die zweierlei Pommes frites:** Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Trüffelkartoffeln waschen, trockentupfen und in Stifte schneiden. In einem Gefrierbeutel mit Stärke umhüllen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Rosmarin und Oregano würzen und für 15 Minuten im Ofen backen.

Die Süßkartoffeln schälen, in Stifte schneiden und ebenfalls in einem Gefrierbeutel mit etwas Stärke umhüllen. In die Fritteuse geben und im Öl goldbraun ausbacken. Zum Schluss mit Salz und Oregano würzen.

**Für den Avocado-Dip:** Die Avocado entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Crème fraîche unterheben und den Knoblauch abziehen und fein hacken Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken und mit Zitronensaft beträufeln.

**Für den Gurken-Zwiebelsalat:** Die Salatgurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Für das Dressing Essig, 1 EL Wasser, Salz und Zucker vermengen und die Senfkörner unterheben. Mit Pfeffer abschmecken. Gurke und Zwiebel in das Dressing geben und ziehen lassen.

Für die Scotch Eggs ein Bett aus zweierlei Pommes anrichten und die Eier darauf geben. Den Avocado-Dip und den Salat in je einem Schälchen anrichten und dazu servieren.

Anke Köhler am 16. April 2020