

Schottische Eier

Zutaten:

350 g Kartoffeln
mehligkochende
Salz
5 Eier
1 Bund Kräuter,
gemischt: Petersilie,
Dill, Basilikum
3 EL Olivenöl
6 EL Mehl
80 g Panierbrösel
1 l Rapsöl
zum Frittieren



Zubereitung

Kartoffeln in Würfel schneiden und im Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen. Kartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken. Auskühlen lassen. 4 Eier ca. 6 Minuten kochen. Kräuterblätter vom Stiel zupfen und hacken. Mit dem Öl pürieren. Kartoffeln, Kräuteröl und 2 EL Mehl mischen. Masse mit Salz abschmecken. Gekochte Eier schälen. Backofen auf 160 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Restliches Mehl und Panierbrösel je in einen tiefen Teller geben. In einem dritten Teller restliches Ei verquirlen. Eier mit Kartoffelmasse ummanteln. Masse rundum gut andrücken. Eier im Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und im Panierbrösel wenden. Eier auf dieselbe Weise ein zweites Mal panieren. Öl auf ca. 160 °C erhitzen. Scotch Eggs 4-5 Minuten goldbraun frittieren. Im Ofen ca. 10 Minuten ziehen lassen.



Eier

