



Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 22.04.2025

Eier im Hackfleischmantel (Schottische Eier) mit Kräuter-Senf-Dip Für 4 Personen

Zutaten

Für die Eier

9 Eier (Größe M)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe, klein
1 Bund Petersilie
500 g Hackfleisch, gemischt
1 EL Dijonsenf
etwas Paprikapulver
etwas Salz
etwas Pfeffer
3 EL Mehl
100 g Semmelbrösel

Für den Senf-Dip

1 Bund Kräuter, gemischt, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel
200 g Schmand
150 g Joghurt
2 EL Mayonnaise
3 EL Senf
etwas Balsamessig, hell
etwas Worcestershiresauce
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

1. **Für den Senf-Dip** Kräuter abbrausen, trocknen und sehr fein schneiden.
2. Schmand, Joghurt, Mayonnaise, Senf, Essig, Worcestershiresauce und Kräuter verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und bis zum Servieren kühlen und ziehen lassen.
3. **Für die Eier** 8 Eier anpieken und ca. 6-7 Minuten wachweich kochen. Herausnehmen, kalt abbrausen und schälen.
4. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
5. Hackfleisch mit dem übrigen Ei, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Senf, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verkneten.
6. Jeweils ca. 60 g von der Hackmasse auf der Handfläche flach drücken. Die gekochten Eier damit ummanteln.
7. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf Teller verteilen. Die ummantelten Eier zunächst in Mehl, dann in den Semmelbröseln wenden.
8. Öl auf 160 Grad erhitzen. Die Eier darin ca. 6-8 Minuten ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Den Dip nochmal abschmecken. Mit den Eiern servieren und genießen. Die Eier schmecken warm und kalt. Dazu passt auch Blattsalat

Tipp: Die Eier lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten. Diesen dann auf 160-180 Grad vorheizen. Eier in den Korb geben und ca. 15 Minuten garen.