

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2021 ▪  
**Tagesmotto „Hack“ mit Mario Kotaska**



Hannah Bechhofer

**Scotch Egg mit Erbsen-Minz-Creme und Zitronen-Thymian-Möhren**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Scotch-Eggs:**

200 g gemischtes Hackfleisch  
 1 große Zwiebel  
 5 Eier  
 Butter, zum Braten  
 2 TL Dijon-Senf  
 2 TL Worcester-Sauce  
 10 Zweige Salbei  
 10 Zweige Petersilie  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 TL gemahlener Cayenne-Pfeffer  
 8 EL Speisestärke  
 2 TL brauner Zucker  
 15 EL Panko  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Vier Eier anstechen und für 5 ½ Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Eier pellen. Dabei sehr vorsichtig arbeiten, damit die weichen Eier nicht kaputt gehen.

Salbei und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Paprikapulver, Zucker, Worcester-Sauce, Senf, Cayenne-Pfeffer, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit dem Hackfleisch vermengen und gut durchkneten.

Das Öl in der Fritteuse auf ca. 175 Grad erhitzen. Ein Ei in einer Schale aufschlagen und verquirlen.

Hackfleischmasse dünn ausrollen. Die gekochten und gepellten Eier in Speisestärke wälzen, dann auf die Fleischmasse geben und die Hackfleischmasse vorsichtig um das Ei legen und verschließen. Wichtig ist, dass der Fleischmantel keine Löcher hat. Nun das von Hackfleisch ummantelte Ei in der Stärke rollen, dann durch das gequirlte Ei ziehen und letztlich im Panko panieren. In das heiße Öl geben und ca. 7 Minuten frittieren, bis es goldbraun ist. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer separaten Pfanne mit Butter anbraten und als Basis für die Scotch-Eggs auf die Teller legen.

**Für die Creme:**

200 g TK-Erbesen  
 100 ml vegane Sahne  
 150 ml Wermut  
 6 Zweige Minze  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Erbsen 6 Minuten kochen, dann abgießen. Minze abbrausen, trockenwedeln und in einem Mixer mit Wermut, Sahne und Salz und Pfeffer fein mixen. Sud in den Topf zu den Erbsen geben und aufkochen, um den Alkohol etwas verkochen zu lassen. Anschließend alles wieder in den Mixer geben und pürieren. Wenn nötig, Sahne nachgießen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

**Für Möhren:**

6 dünne Möhren  
 1 Zitrone  
 6 Zweige Thymian  
 Olivenöl, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren ungeschält in gleich große Stücke schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Möhren hinzugeben. Die Möhren 12 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Abgießen und zurück in den Topf geben. Zitrone waschen und etwas Schale abreiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und in den Topf zu den Möhren zupfen. Möhren mit Zitronenabrieb, Pfeffer, Salz und Olivenöl abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.