



## Schottische Eier mit Fenchel-Salat von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen)

8 Eier (hartgekocht)  
500 g Hackfleisch (halb und halb)  
1 Zwiebel  
2 Eier (ungekocht)  
1 EL Senf  
2 EL Semmelbrösel  
Muskatnuss, Muskatblüte (Macis), Zwiebelpulver, Salz, Pfeffer  
Öl zum Braten

### für den Salat

2 Fenchelknollen  
1 Zitrone (unbehandelt)  
Olivenöl  
Minze, Ingwer  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (40 Minuten)

Die Zwiebel fein würfeln und zum Hackfleisch geben. Ein ungekochtes Ei, den Senf, die Gewürze sowie etwa zwei Esslöffel Semmelbrösel hinzufügen und zu einer glatten Masse verkneten. Die hartgekochten Eier mit dieser Masse ummanteln.

Eine sogenannte Panierstraße aufbauen: Hierzu einen Teller mit verquirltem Ei und einen Teller mit Semmelbröseln vorbereiten. Die ummantelten Eier erst im Ei, dann in den Semmelbröseln wenden und beiseitestellen.

Nun den Salat herstellen: Hierzu den Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und die Knolle in feine Streifen hobeln oder schneiden. Das Grün des Fenchels hinzugeben. Saft und Abrieb einer Zitrone, Olivenöl, eine Prise Salz, Pfeffer, geriebenen Ingwer und gehackte Minze als Dressing über den Fenchel geben. Gut vermischen und etwas durchziehen lassen. In der Zwischenzeit die schottischen Eier in einer Pfanne mit ausreichend Öl rundum knusprig braten, auf Küchenpapier entfetten und zusammen mit dem Salat servieren.