

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. April 2026**  
**Tagesmotto „Eier“ mit Björn Freitag**



Susanne Thomssen

**Schottische Eier mit Spinatgemüse, Kartoffelwürfeln und Ofentomaten**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Schottischen Eier:**

500 g gemischtes Hackfleisch  
 2 Brötchen vom Vortag  
 7 Eier, Größe L  
 1 TL Milch  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 Pflanzenöl, zum Frittieren  
 100 g Mehl  
 100 g Panko  
 1 kleines Bund glatte Petersilie  
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

Vier Eier für 3-4 Minuten kochen. Eier anschließend eiskalt abschrecken. Brötchen in warmem Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken. Petersilie fein hacken. Hackfleisch mit Brötchen, Petersilie, einem rohen Ei und Senf verkneten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Hackmasse ausrollen. Gekochte Eier einzeln mit der Hackmasse umhüllen. Eine Panierstraße aus zwei mit der Milch verquirlten Eiern, Mehl und Semmelbröseln parat stellen. Eier in Hackfleischmasse zunächst im Mehl, anschließend im Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden und in der Fritteuse goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für den Spinat:**

300 g Blattspinat  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 200 ml Sahne  
 100 ml Milch  
 1 EL Pflanzenöl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und für 2 Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschließend eiskalt abschrecken und den Spinat in einem Sieb abtropfen lassen. Restliches Wasser auspressen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Beides in Pflanzenöl anbraten. Spinat hinzugeben und schwenken. Sahne und Milch hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze einige Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Kartoffelwürfel:**

100 g festkochende Kartoffeln  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und 1x1 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in einer Schale mit kaltem Wasser waschen. So oft wiederholen bis das Wasser klar bleibt. Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit Öl anbraten bis sie gar und goldgelb sind. Mit Salz würzen.

**Für die Ofentomaten:**

2 Rispentomaten  
 2 EL Ahornsirup  
 3 Zweige Thymian  
 2 TL Fleur de Sel

Tomaten mit Thymian in eine Auflaufform legen und mit Ahornsirup und Salz würzen. Tomaten im Ofen schmoren bis sie leicht aufplatzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.