

Rezept · Als ich einer Mitesserin dieses Rezept vortrug, wandte sie sich mit Grauen. Nun gut: Der Gemüseanteil ist gering, die Vitaminausbeute auch nicht besser, dafür aber der Fettgehalt hoch. Damit teilen die Scottish Egg, die zum britischen Picknick gehören wie das Gurkensandwich, die Eigenschaften vieler solcher Leckerbissen – auch solcher, die man auf altmodischen deutschen Kaltbuffets findet. Auf die Idee, ein gekochtes Ei mit Schweinehack zum ummanteln, dann zu panieren und schließlich zu frittieren, musste aber auch erst jemand kommen. Lecker sind die Dinger allemal. *[Lesezeit ca. 2 min]*

Die Zutaten (für 2 Stück)

3 mittelgroße Eier von glücklichen Hühnern

1 feine Bratwurst (ca. 120 g)

180 g Schweinehack

getrocknete Kräuter nach Wunsch (z.B. Majoran, Thymian und Rosemarin)

Salz, Pfeffer

Mehl

ca. 150 g Paniermehl

Öl zum Frittieren

Die Zubereitung

Zwei der Eier kochst du so, dass das Eiweiß auf jeden Fall ganz hart, dass Eigelb nicht mehr flüssig, aber cremig ist. Lass sie nach dem Abschrecken und Pellen gut auskühlen. Drück die Bratwurst aus dem Darm und vermisch sie mit dem Schweinehack. Würze mit Salz und schwarzem Pfeffer sowie den Kräutern deiner Wahl. Teil den Fleischteig in zwei Hälften. Roll jeden Klumpen zwischen zwei Klarsichtfolien auf etwas weniger als Fingerdicke aus. Nimm die obere Folie ab. Pudere ein Ei leicht mit Mehl. Leg es auf den Fleischteig, den du dann sorgfältig und gleichmäßig rund ums Ei verteilst. Form diese Hülle mit feuchten Händen. Hast du beide Eier vorbereitet, lässt du sie ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Richte dir die Panierstraße ein mit einem Teller zum Mehlieren, einem mit verquirltem Ei und einem mit den Semmelbröseln. Erhitze das Frittierfett auf 170° bis 180°. Wälze ein Ei zunächst im Mehl und klopfe den Überschuss ab. Roll es dann durchs gequirlte Ei. Wende es im Paniermehl, das du leicht andrückst. Wiederhole den Vorgang mit Ei und Bröseln. Hebe das panierte Ei dann vorsichtig mit dem Schaumlöffel ins heiße Öl. Frittiere das Ei ungefähr sechs

Minuten lang bis es von außen goldbraun ist. Lass es auf Küchenpapier entfetten. Mach dasselbe mit dem zweiten Ei.

Scottish Eggs werden traditionell warm (nicht heiß) und mit ordentlich viel englischem Senf serviert. Sie schmecken aber auch kalt. Dass Bratwurstbrät verwendet wird, tut der Konsistenz des Fleischteigs gut und bringt eine Grundwürze mit. Beim Abschmecken hast du freie Hand, was die Kräuter angeht. Außerdem kann ein Spritzer Worcestersauce die Hülle noch ein bisschen pikanter machen.

[Bildnachweis – Titelbild: Great British Chefs]