

Haggis Bon Bons with Whisky Sauce

Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten

Zutaten für 24 Bonbons

300 g Haggis
50 g Mehl
1 EL Paprika geräuchert
1 Stk großes Ei, leicht geschlagen
100 g Panko Paniermehl od.
Tempura Fertig-Mix (**siehe Tipp**)
5 EL Mayonnaise
2 EL Senf grobkörnig
1-2 EL Whisky (sicherlich 2 EL)
Frittieröl



Zubereitung:

Entferne die äußere Hülle vom Haggis und forme aus der Masse ca. 24 Stk. kleine Kugeln ca. Walnuss-Größe.

Gib das Mehl und den Paprika in eine flache Schüssel, das Ei in eine andere flache Schüssel und schließlich das Panko Paniermehl in eine dritte Schüssel. Rolle die Haggis-Bällchen im Paprikamehl, dann tauche sie in das geschlagene Ei und schließlich rolle sie im Panko Paniermehl bis sie gleichmäßig überzogen sind.

Auf ein Backblech geben und 10 Min. kalt stellen.

In der Zwischenzeit Mayonnaise, Vollkornsenf und Whisky gut vermischen, in Servierschalen geben und beiseite stellen.

Gieße das Pflanzenöl ca. 6cm hoch in einen mittelgroßen Topf. Erhitze das Öl auf 170 °C (oder lasse ein kleines Stück Brot in das Öl fallen - wenn es in etwa 30 Sekunden braun wird, ist das Öl fertig).

Mit einem Sieblöffel die Haggis Bon Bons in das Öl geben und 2-3 Minuten frittieren, bis sie goldgelb und knusprig sind. Die Haggis BonBons auf Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 100°C warm halten, bis alle Bon Bons fertig sind (Backofen nicht wirklich notwendig)

Tipp!

Falls der Tempura Fertig-Mix verwendet wird an die Anweisung vom Mix halten.

Weinempfehlung:

Talisker „Dark Storm“ od.
Glenmorangie „Nectar D'or“

Kochabend:

4. Dez, 2019 / Milles