

Piroggen mit Ziegenkäse-Walnuss-Füllung, Salbeibutter

Für zwei Personen

Für den Piroggen-Teig:

250g Mehl, Typ 450 40 g Butter, Zimmertemperatur ½ TL Salz

Für die Füllung:

100 g Ricotta 50 g Ziegenfrischkäse 20 g Parmesan
20 g Walnüsse 10 g Honig 1 Zweig glatte Petersilie
1 EL Semmelbrösel Salz Pfeffer

Für die Butter:

1 Schalotte 4 EL Butterschmalz 2 TL Salbei gerebelt

Für die Garnitur:

50 g Parmesan 1 Feige

Für den Piroggen-Teig:

Das Mehl mit der Butter und Salz in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken vermengen. Nach und nach 100 ml heißes Wasser hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zu einer Rolle formen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Teig rund ausrollen.

Für die Füllung:

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Anschließend mit einem Mixer fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Parmesan reiben. In einer Schüssel Ricotta und Ziegenfrischkäse vermengen. Honig, Parmesan, Petersilie und Walnüsse dazugeben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sollte die Füllung zu flüssig sein, 1 EL Semmelbrösel hinzugeben.

Füllung auf den Piroggen-Teig geben und gut verschließen. Anschließend in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Etwas Salz hinzugeben. Die Piroggen in das Wasser geben und ca. 3-4 Minuten kochen.

Für die Butter:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Piroggen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne geben und dann den Salbei hinzugeben. Alles gut schwenken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Feige putzen und klein schneiden. Piroggen mit Parmesan und Feige garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren

Larissa Kappek am 13. September 2021