Kürbis-Piroggen, Kernöl-Schmand, Kürbisschale, Salat

Für zwei Personen		
Für den Teig:		
35 ml Milch	15 g Butter	250 g Mehl, 550
1 Prise Salz		
Für die Füllung:		
300 g Hokkaido	1 Frühlingszwiebel	1 Zitrone, davon Abrieb
60 g Parmesan	Butter	1 TL Currypulver
2 EL Kürbiskerne	2 Zweige Petersilie	Salz, Pfeffer
Für den Schmand:		
4 EL Schmand	2 TL Kürbiskernöl	
Für die frittierte Kürbisschale:		
Kürbisschale, s.o.	Essig	Öl, Salz
Für den Salat:		
4 Blätter Blattsalat	$\frac{1}{2}$ Karotte	1 EL Kürbiskerne
1 TL Estragonsenf	1 TL Kürbiskernöl	2 TL Apfelessig
1 Prise Zucker	Salz	

Für den Teig: Die Milch, Butter, Salz und 100 ml Wasser in einen Topf geben und leicht erhitzen, bis die Butter zerlassen ist. Die Hälfte des Mehls einrühren und dann mit dem restlichen Mehl auf einer Arbeitsplatte schnell zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben, ggf. etwas Mehl hinzufügen. Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und Kreise, ca. 8,5 cm im Durchmesser, ausstechen.
Für die Füllung: Hokkaido waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
Kürbisfleisch würfeln und blanchieren bis er weich ist. Etwas Schale für das Frittieren beiseitelegen.
Frühlingszwiebel putzen. Frühlingszwiebel und Petersilie hacken.
Kürbiskerne in einer heißen Pfanne anrösten und hacken. Zitrone heiß abspülen und ca. $\frac{1}{2}$ TL Schale abreiben. Parmesan reiben.
Den gekochten Kürbis grob zerstampfen, etwas erkalten lassen und mit Frühlingszwiebel, Petersilie, Kürbiskernen, Zitronenabrieb und Parmesan vermengen. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
Auf die Teigkreise ca. 1 TL Füllung geben, und so verschließen, dass sich Halbkreise ergeben. Ggf. die Enden anfeuchten, dass es besser hält.
Bei Zeit ein Muster eindrücken. Piroggen in reichlich kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen. Sie sollten vor dem Herausnehmen oben Schwimmen. Je nach Zeit Piroggen direkt servieren oder nochmal in heißer Butter schwenken.
Für den Schmand: Schmand und Kernöl verrühren.
Für die frittierte Kürbisschale: Schale in feine Streifen schneiden und in 180 Grad heißem Öl ca. 3 Minuten frittieren. Kürbisschale salzen und leicht mit Essig beträufeln.
Für den Salat: Salat waschen, trockenschleudern und schneiden. Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Estragonsenf, Kürbiskernöl, Essig, Zucker und Salz verrühren und mit dem Salat gut vermengen. Mit Kürbiskernen bestreuen.

Oliver Giemsa am 27. September 2023