

Hackfleisch-Blätterteig-Tasche mit Portobello, Salat

Für zwei Personen

Für die Blätterteigtasche:

150 g Geflügelhackfleisch	1 Rolle Blätterteig (270 g)	100 g braune Champignons
2 Lauchzwiebeln	1 Ei	150 g Sahne
50 g Speisestärke	1 EL heller Sesamsaat	1 EL dunkler Sesamsaat
1 TL gemahlener Kümmel	1 Msp. Currypulver	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Portobello-Pilze:

2 Portobello-Riespilze	100 g Blattspinat	1 Zwiebel
100 g geriebener Gouda	150 g Crème Fraîche	2 Stiele Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 sehr kleine Aubergine	1 rote kleine Spitzpaprika	1 Strauchtomate
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	3 Stangen Lauchzwiebeln	4 EL Granatapfelsauce
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Blätterteigtasche:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pilze säubern und in klein schneiden. Öl einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln mit dem Fleisch darin krümelig anbraten. Pilze zugeben und ebenso kurz anbraten. Die Speisestärke mit der Sahne glatt rühren, zugießen. Alles kurz aufkochen und mit den Gewürzen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Blätterteig aufrollen, der Länge nach halbieren, in Quadrate teilen und mit der Füllung befüllen. Je zwei Dreiecke daraus formen. Ei trennen, Eigelb verquirlen und die Rollen damit bepinseln. Mit Sesam bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für die Portobello-Pilze:

Pilze putzen, Strunk herausschneiden. Spinat waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Spinat, Zwiebel, $\frac{2}{3}$ des geriebenen Käses, Crème Fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Ebenso untermengen. Pilze putzen, Strunk herausschneiden und mit der Füllung befüllen. Pilze in eine ofenfeste Form geben und mit dem übrigen Käse bestreuen. Pilze in denselben Ofen wie die Blätterteigtaschen geben und für ca. 15 Minuten gratinieren.

Für den Salat:

Ofen ebenso auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aubergine und Spitzpaprika waschen, trocken reiben, mit einem Messer einstechen, in den Ofen geben und für ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, Haut abziehen und Aubergine und Spitzpaprika klein würfeln. Gurke und Tomate ebenso in feine Würfel schneiden. Olivenöl mit Granatapfelsauce vermengen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Unter das Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing über das Gemüse gießen und alles vorsichtig mischen.

Hackfleisch-Blätterteigtasche mit gefülltem Portobello und Auberginen- Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Ebru Baskök am 25. September 2017