

# Filoteig-Päckchen mit Lammhack-Spinat-Füllung, Espuma

## Für zwei Personen

### Für den Filoteig:

|                         |                 |                     |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| 4 Blätter Filoteig      | 150 g Lammhack  | 200 g junger Spinat |
| 1 Schalotte             | 1 Knoblauchzehe | 4 Blätter Minze     |
| 2 EL Pinienkerne        | 2 TL Butter     | 2 EL Olivenöl       |
| 1 Msp. gemahlener Cumin | Salz            | Pfeffer             |

### Für den Espuma:

|                        |                   |              |
|------------------------|-------------------|--------------|
| 250 g Ziegenfrischkäse | 125 g Sauerrahm   | 125 ml Sahne |
| 45 ml Olivenöl         | 5-6 Blätter Minze | 1 g Zucker   |
| 1 g Salz               | 1 g Pfeffer       |              |

### Für das Chutney:

|                          |                              |                            |
|--------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 1 Birne                  | 1 kleine Schalotte           | 1 cm Ingwer                |
| 200 ml Birnen-Direktsaft | 1 EL Williams Birnen Schnaps | 1 EL Sambal Olek           |
| 1 Msp. Garam Masala      | 1 Msp. Raz el Hanout         | 1 Msp. gemahlener Kardamon |
| 1 TL Zucker              | Salz                         | Pfeffer                    |

### Für den Filoteig:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pinienkerne in eine Pfanne ohne Fett anrösten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat waschen und in einem heißen Topf zusammenfallen lassen. Knoblauch und Schalotten in eine Pfanne mit Öl anschwitzen, Lammhack dazu geben und kross anbraten. Spinat klein schneiden, Minzblätter hacken und zum Lammhack dazugeben.

Pinienkerne hinzufügen, mit Cumin, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Mischung auf doppelte Filoteigblätter geben, Butter dazugeben.

Päckchen kurz in heißem Öl von unten anbraten, in den Ofen setzen und ca. 6 Minuten backen, bis sie knusprig sind.

### Für den Espuma:

Ziegenkäse, Olivenöl, Sauerrahm, Gewürze und Minze in einem Standmixer fein pürieren und ein bisschen ziehen lassen.

Durch iSi Trichter und Sieb passieren.

Sahne unterrühren, so dass die Masse eine kompakte Konsistenz hat.

Masse in den 0,5 Liter Espumafflasche füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Bis kurz vorm Servieren im Kühlschrank kühlen.

### Für das Chutney:

Schalotte abziehen. Schalotte und Ingwer fein würfeln.

Birnsaft in eine Sauteuse geben, Schalotte, Ingwer und die Gewürze dazugeben.

Sambal Olek vorsichtig hinzufügen evtl. nachher nochmal abschmecken.

Saft einreduzieren lassen bis er leicht dicklich wird.

Birne schälen und fein würfeln. Für ca. 3 Minuten Birne zum Chutney zufügen und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zucker abschmecken.

Päckchen auf dem Teller mittig anrichten, das Chutney drumherum setzen und das Ziegenkäse Espuma als Tupfen draufsetzen. Mit kleinen Minzblättern verzieren und servieren.

Dagmar Statz am 08. September 2021