

# Cornish Pasty mit Joghurt-Kräuter-Dip

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

200 g Weizenmehl                      120 g kalte Butter                      Salz

**Für die Füllung:**

250 g Rindfleisch                      100 g Hühnerleber                      70 g Kartoffeln

70 g Kohlrabi                              70 g Möhren                              1 Zwiebel

1 TL Kurkumapulver                      1 TL Ingwerpulver                      1 Ei

1 EL Senf                                      Öl    Salz, Pfeffer

**Für den Dip:**

1 unbeh. Zitrone                      200 g griech. Joghurt                       $\frac{1}{2}$  EL Dijon-Senf

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie                       $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch                      1 TL getrock. Oregano

1 TL getrock. Thymian                      1 EL Honig                                      Salz, Pfeffer

**Für den Teig:**

Den Backofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Das Mehl sieben und die kalte Butter mit 1 TL Salz vermengen du zu einem Teig kneten. 4 EL kaltes Wasser hinzu geben und nochmals gut verkneten.

Den Teig kurz kühl stellen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

**Für die Füllung:**

Das Fleisch und die Leber in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel häuten und fein hacken. Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren schälen und ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen und dann Fleisch und Gemüse dazu geben. Mit Kurkuma und Ingwer würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze ca. 5 min. bei mittlere Hitze garen. Das entstandene Wasser abgießen und den Senf hinzufügen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen, er sollte etwa 0,5 cm dick sein. Mit Hilfe einer Ausstechform oder eines Glases Kreise (mind. 9 cm Durchmesser) ausstechen. Jeweils 1 TL Füllung auf die Teigkreise geben, umklappen und verschließen.

Ei trennen und das Eigelb in eine kleine Schüssel geben. Die Cornish Pasty auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Eigelb bestreichen. Etwa 10 min. im Ofen goldbraun backen.

**Für den Dip:**

Zitrone halbieren und 1 EL Zitronensaft auspressen. Joghurt mit Senf und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und unter den Joghurt heben. Mit Oregano, Thymian würzen und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Den Dip wenn möglich kalt stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

David Kotowski am 27. März 2019