

Teigtaschen, Rinder-Filet-Ziegenkäse-Füllung, Feldsalat

Für zwei Personen

250 g Rinderfilet	2 Platten Filoteig	250 g Feldsalat
1 Limette	1 Zitrone	1 Glas Cranberries
200 g Ziegenkäse	100 g Naturjoghurt	1 l Öl
50 g Zucker	Salz, Pfeffer	

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Den Ziegenkäse und das Rinderfilet in etwa gleich große Stücke zurechtschneiden und würzen. Den Filoteig in 20 zentimeterbreite Quadrate schneiden, mit dem Rinderfilet und dem Ziegenkäse füllen und daraus kleine Taschen formen. Anschließend den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Den Saft der Zitrone, sowie den Saft der Limette auspressen. Circa zwei Drittel der Cranberries mit dem Joghurt, dem Zitronen- sowie dem Limettensaft pürieren. Das Ganze mit Zucker, je etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Feldsalat geben und vermengen. Das Frittieröl in einen Topf geben und hoch erhitzen. Die Teigtaschen in dem heißen Öl ausbacken und anschließend auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Die Teigtaschen zusammen mit dem Feldsalat auf einem Teller anrichten. Mit den restlichen Cranberries garnieren und servieren.

Philipp Haas am 21. Januar 2014