

Zweierlei polnische Piroggen mit Rucola, Kräuter-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

500 g Mehl

Für die Füllung:

1 Spitzkohl

1 Ei

Salz

200 g weiße, große Champignons

3 Zweige Thymian

schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel

Rapsöl

Für die Hackfleisch-Füllung:

150 g Hackfleisch, Rind

1 Ei

schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel

2 Zweige glatte Petersilie

3 Zehen Knoblauch

Salz

Für die Kräutersauce:

100 g Mehl

300 ml Sahne

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

schwarzer Pfeffer

1 Zitrone

500 ml Gemüsefond

$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel

100 g Butter

$\frac{1}{2}$ Bund Dill

Salz

Für den Rucolasalat:

1 Bund Rucola

6 Kirschtomaten

Zucker

1 Schalotte

50 ml weißer Balsamico

Salz

2 Zehen Knoblauch

150 ml Rapsöl

schwarzer Pfeffer

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für den Teig das Mehl mit 200 Millilitern heißem Wasser verkneten und mit einer Teigrolle dünn ausrollen. Anschließend 14 Zentimeter große Kreise ausstechen.

Für die erste Füllung die Zwiebel abziehen und zusammen mit den Champignons fein würfeln. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Zwiebel sowie die Champignons darin dünsten. Den Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien, die äußeren Blätter ablösen, in sehr feine Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Anschließend abtropfen und unter die Zwiebeln sowie Champignons rühren. Den Thymian sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Abschließend mit dem Ei binden und beiseite stellen.

Für die Hackfleisch-Füllung die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Blättern der Petersilie fein hacken. Anschließend mit dem Hackfleisch sowie dem Ei vermengen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Teigkreise abwechselnd mit den abgekühlten Massen füllen und zu Maultaschen formen. Anschließend die geformten Taschen im Salzwasser bei mittlerer Hitze für vier Minuten garen. Für den Rucolasalat eine Vinaigrette aus dem Rapsöl, dem weißen Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer herstellen und den Rucola marinieren. Die Schalotte sowie den Knoblauch abziehen, klein schneiden und zusammen mit den halbierten Kirschtomaten untermischen.

Für die Kräutersauce die Butter in einer Pfanne schmelzen und mit dem Mehl eine Schwitze herstellen. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und die Sahne zugießen. Alles kurz aufkochen lassen, die gehackten Kräuter unterrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die zweierlei polnischen Piroggen mit dem Rucola und der Kräutersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Ursula Blocksiepen am 15. September 2015