

Russische Piroggen, Feldsalat, Preiselbeeren, Ziegenkäse

Für zwei Personen

Für die Füllung:

2 Kartoffeln	1 Zwiebel	20 ml Sahne
50 g Butter	1 TL Rauchsatz	Pfeffer

Für die Piroggen:

$\frac{1}{2}$ Ei	175 g Mehl	65 ml lauwarmes Wasser
100 g Speckwürfel	100 g Crème-fraîche	50 g Butter
Salz		

Für den Salat:

300 g Feldsalat	3 EL Wildpreiselbeeren	3 Himbeeren
50 g cremigen Ziegenkäse	20 g Pinienkerne	2 EL Balsamico-Essig-Creme
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In kochendem Wasser gar werden lassen.

Zwiebeln abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und fein stampfen. Zwiebeln hinzufügen und mit Sahne verfeinern. Mit Rauchsatz und Pfeffer abschmecken.

Für die Piroggen:

Das Ei trennen und die Hälfte davon mit Mehl und Wasser vermengen. Das Mehl dabei langsam hinzugeben. Etwas salzen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen ca. 10 Minuten gehen lassen. Teig dünn ausrollen und mit einem breiten Glas ausstechen. Auf jeden Teigfladen einen TL der Füllung geben, zusammenklappen und am Rand zusammen drücken.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die rohen Piroggen vorsichtig in das leicht sprudelnde Salzwasser geben und ca. 5 Minuten kochen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Speckwürfel darin anbraten. Piroggen leicht abtropfen lassen und zum Schluss in der Speck-Butter anbraten. Mit Crème fraîche abschmecken.

Für den Salat:

Den Feldsalat abbrausen, trocken schleudern und die Wurzeln entfernen. Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen.

Für das Dressing Balsamico mit Olivenöl und Preiselbeeren mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ziegenkäse würfeln und auf den Salat drapieren. Dressing über dem Salat verteilen. Himbeeren als Garnitur danebenlegen.

Russische Piroggen mit Feldsalat, Preiselbeeren und Ziegenkäse auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hoffmann am 27. November 2017