

Sigara börei mit Schafskäse, Minz-Joghurt und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Börek:

1 Pck. Filoteig	200 g Schafskäse	1 Fenchel
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Ei
1 Zitrone	½ Bund glatte Petersilie	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Minz-Joghurt:

1 Salatgurke	200 g Naturjoghurt, 3,5%	1 Knoblauchzehe
½ Bund Minze	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 harte Birne	1 rote Zwiebel
Südtiroler Speck	6 Walnüsse	1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Ahornsirup	Weißweinessig	Walnussöl
Olivensöl	Butter	Salz
Pfeffer		

Für die Börek:

Den Schafskäse würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Fenchel waschen und kleinschneiden. Eine Füllung aus Schafskäse, Fenchel, Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschale (evtl. Saft) und Petersilie zubereiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In den Filoteig einrollen, mit Hilfe des Eies verschließen und in reichlich Butterschmalz ausbacken. Nach dem Backen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Minz-Joghurt:

Salatgurke in kleine Stifte schneiden, Knoblauch abziehen, gemeinsam mit Minze hacken und unter den Joghurt mischen. Mit Zitronenschale und Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Feldsalat:

Salat gründlich waschen und trockenschleudern.

Birne waschen, schälen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Birne, Speck, Zwiebel und Walnüsse in Butter anbraten. Pfeffern.

Weißweinessig, Walnuss-/Olivensöl, Senf, Ahornsirup vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat durchs Dressing ziehen und die Pfannenmischung darüber verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Prennig am 08. September 2021