

Gefüllte Teig-Taschen mit Aji

Für zwei Personen

300 g Rinderhack	200 g Mehl	1 Kopf Blattsalat
1 Apfel	1 Tomate	250 g Dosen-Mais
1 Zitrone	1 Zwiebel	1 rote Zwiebel
2 Eier	2 EL Tomatenmark	50 g Butter
50 g Rosinen	0,5 Bund Koriander	3 getrocknete Chilis
1 Prise Zucker	Rapsöl, Zimt	Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Das Mehl zusammen mit einem Ei, der Butter, je einer Prise Salz und Pfeffer sowie 100 Millilitern Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit Paprika abschmecken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Apfel schälen, entkernen und würfeln. Eine der getrockneten Chilis fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln darin anbraten. Das Tomatenmark sowie die Chili zugeben und mitbraten. Anschließend den Apfel, die Rosinen sowie den Mais zugeben, und alles scharf anbraten. Die Hackmasse abschließend mit dem Zucker und etwas Zimt abschmecken. Den Teig ausrollen und Kreise ausstechen. Die Füllung aus der Pfanne auf den ausgestochenen Teigfladen verteilen, zusammenklappen und die Schnittkanten mit der Gabel fest zusammendrücken. Das übrige Ei in einer kleinen Schüssel und die gefüllten Empanadas damit bestreichen. Die Empanadas für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Tomate waschen, den Strunk entfernen und klein schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Koriander waschen, trockentupfen und fein hacken. Die restlichen Chilis fein hacken. Die Zitronen halbieren, auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Die Tomatenwürfel, die gehackte Zwiebel sowie den Koriander und die Chilis zu dem Saft geben und alles gut vermengen. Je nach Bedarf etwas Wasser zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Blätter vom Salat abzupfen, waschen und trocken schleudern. Die Empanadas aus dem Ofen nehmen. Die Salatblätter auf einem Teller verteilen, die Empanadas darauf anrichten, den Dip in ein Schälchen geben und alles servieren.

Carlo Schmidt am 14. Mai 2013