

# Champignon-Mozzarella-Taschen, Dill-Sabayon, Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Champignon-Taschen:**

1 Rolle Blätterteig	40 g durchzogener Speck	1 Zwiebel
100 g weiße Champignons	1 Zitrone	1 EL Tomatenmark
1 Mozzarella	1 Ei	1 TL Sellarisalz
Pflanzenöl	Butter	Pfeffer

**Für das Dillsabayon**

75 ml trockener Weißwein	2 Eier	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

**Für den Salat:**

3 Tomaten	1 grüne Paprika	1 kleine Zwiebel
2 EL weißer Balsamicoessig	3 EL Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Champignons putzen und blättrig schneiden. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Etwas Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck sowie die Zwiebel darin leicht anrösten. Die Champignons dazugeben, mit Zitronensaft beträufeln und solange mit rösten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend das Tomatenmark einrühren und mit Sellarisalz, Salz und Pfeffer abschmecken und die Mozzarellawürfel untermischen.

Aus dem Blätterteig Kreise mit zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen. Die Füllung mittig darauf geben, die Ränder mit Wasser bestreichen und zusammenklappen und mit einem Gabelrücken zusammendrücken. Ein Ei trennen, die Teigtaschen mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel kleine Löcher einstechen. Anschließend für etwa 15 Minuten in den Backofen geben. Für den Salat die Tomaten vom Strunk befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Aus dem Olivenöl, dem Essig, dem Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und über den Salat geben.

Für die Dillsabayon einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Dill in feine Streifen schneiden. Die beiden Eier trennen und die Eigelbe mit dem Weißwein über dem Wasserbad cremig aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und geschnittenem Dill würzen.

Die gebackenen Taschen mit der Sabayon und dem Salat auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Brigitte Kuhn am 24. März 2015