

Piroggen auf Kopfsalat mit Dill

Für 2 Personen

100 g Schweinehackfleisch	100 g Kalbshackfleisch	100 g durchwachsener Speck
500 g doppelgriffiges Mehl	100 g kleine Pfifferlinge	1 Kopfsalat
4 Radieschen	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	3 Zweige Blattpetersilie	4 Zweige Dill
3 TL Dijonsenf	1 Prise getrockneter Majoran	1 Prise Zucker
5 EL Butter	2 Eier	50 ml Gemüsebrühe
2 EL Weißweinessig	Speiseöl	Mehl, Grieß
Salz, schwarzer Pfeffer		

Für den Teig der Piroggen das Mehl mit einem Ei, drei Esslöffeln Öl, einem Teelöffel Salz sowie 220 Millilitern lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Für die Füllung den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Beides in einer Pfanne bei niedriger Hitze in Öl anbraten, das Hackfleisch hinzugeben und anbraten. Die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und fein reiben. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Zitrone gründlich waschen, halbieren und etwas Schale abreiben. Nun den Knoblauch, die Petersilie und den Zitronenabrieb zum Hackfleisch hinzufügen, mit Pfeffer und Majoran würzen und etwas abkühlen lassen bevor zwei Teelöffel des Dijonsenfs untergerührt werden können. Den vorbereiteten Teig vierteln und nach und nach ein bis zwei Millimeter dick ausrollen, dabei wenig Mehl verwenden, so dass der Teig etwas an der Arbeitsfläche klebt. Ihn dabei hin und wieder von der Arbeitsfläche abnehmen. Anschließend Kreise von circa acht Zentimetern ausstechen, ein Ei verquirlen und eine Teighälfte mit verquirltem Ei einpinseln. In die Mitte der Teighälften etwas Hackmasse geben und den Teig darüber zusammenkleben. Nach Belieben die Ränder mit einer Gabel etwas andrücken. Die Piroggen bis zum Kochen auf mit Grieß bestreute Tablett legen. Nun die Pfifferlinge putzen und gegebenenfalls zerkleinern. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin anschwitzen. Kurz beiseite stellen. Die Teigtaschen in Salzwasser circa sechs bis sieben Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen, zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben und darin wenden. Den Kopfsalat putzen, zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln. Den Kopfsalat und die Radieschen in einer Schüssel vermischen. Für das Dressing die Brühe mit einem Teelöffel Senf und zwei Esslöffeln Essig in einen Mixbecher geben, mit Salz, Pfeffer und dem Zucker würzen und mit drei Esslöffeln Öl verrühren. Den Dill waschen, entstielen und fein schneiden. Anschließend der Salatsoße beifügen und gegebenenfalls nachwürzen. Das Dressing kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermischen. Den Salat nun auf lauwarmen Tellern anrichten und die Teigtaschen anlegen. Mit Dillspitzen garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 08. Juni 2012