

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26.März 2019** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



David Kotowski

Zweierlei Pirogge mit Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Mehl in eine Schüssel sieben, Salz untermischen. Butter in einem Glas mit ca. 150 ml heißem Wasser schmelzen. Butter-Wasser-Mischung zu dem Mehl geben und das Ganze zu einem Teig kneten.
 200 g Mehl
 2 EL Rote Bete Pulver
 2 EL Butter
 ½ TL Salz

Für die Kichererbsen-Füllung: Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen.
 250 g Kichererbsen, aus der Dose
 1 unbehandelte Zitrone
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 ½ TL gelbes Currypulver
 ½ TL Kurkumapulver
 ½ TL scharfes Paprikapulver
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 neutrales Öl, zum Anbraten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Für die Feta-Spinat-Füllung: Den Spinat in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anschwitzen.
 300 g Spinat
 1 große Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 100 g geräucherter Schafskäse
 100 g Walnüsse
 ½ Bund Basilikum
 2 EL Butter
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Piroggenteig dünn ausrollen und mit Hilfe eines Glases oder eines Anrichteringes (ca. 6 cm Durchmesser) von dem hellen und dem roten Teig jeweils 10 Kreise ausstechen.

Auf die roten Teigkreise jeweils 1 TL der Kichererbsen-Füllung geben und auf die hellen Teigkreise jeweils 1 TL der Spinat-Feta-Füllung geben. Die Teigkreise überklappen und verschließen.

Die Piroggen ins leicht kochende Wasser geben. Wenn sie oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausschöpfen.

Für die Salbeibutter: Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbeiblätter zupfen und zu der Butter in die Pfanne geben. Leicht salzen und alles gut durchschwenken.

½ Bund Salbeiblätter
150 g Butter
Salz, aus der Mühle

Piroggen auf Tellern anrichten, mit Salbeibutter beträufeln und servieren.