

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. März 2019** ▪
Britische Küche mit Alfons Schuhbeck



David Kotowski

Cornish Pasty mit Joghurt-Kräuter-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Den Backofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.
 200 g Weizenmehl Das Mehl sieben und die kalte Butter mit 1 TL Salz vermengen du zu
 120 g kalte Butter einem Teig kneten. 4 EL kaltes Wasser hinzu geben und nochmals gut
 Salz, aus der Mühle verkneten.
 Den Teig kurz kühl stellen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

Für die Füllung: Das Fleisch und die Leber in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel
 250 g Rindfleisch häuten und fein hacken. Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren schälen und
 100 g Hühnerleber ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden.
 70 g Kartoffeln Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen und dann Fleisch und
 70 g Kohlrabi Gemüse dazu geben. Mit Kurkuma und Ingwer würzen und mit Salz und
 70 g Möhren Pfeffer abschmecken. Das Ganze ca. 5 min. bei mittlere Hitze garen. Das
 1 Zwiebel entstandene Wasser abgießen und den Senf hinzufügen.
 1 TL Kurkumapulver Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen, er sollte
 1 TL Ingwerpulver etwa 0,5 cm dick sein. Mit Hilfe einer Ausstechform oder eines Glases
 1 Ei Kreise (mind. 9 cm Durchmesser) ausstechen. Jeweils 1 TL Füllung auf
 1 EL Senf die Teigkreise geben, umklappen und verschließen.
 neutrales Öl, zum Anbraten Ei trennen und das Eigelb in eine kleine Schüssel geben. Die Cornish
 Salz, aus der Mühle Pasty auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Eigelb
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle bestreichen. Etwa 10 min. im Ofen goldbraun backen.

Für den Dip: Zitrone halbieren und 1 EL Zitronensaft auspressen. Joghurt mit Senf und
 1 unbehandelte Zitrone Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.
 200 g griechischer Joghurt Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und
 ½ EL Dijon Senf unter den Joghurt heben.
 ½ Bund Petersilie Mit Oregano, Thymian würzen und mit Salz, Pfeffer und Honig
 ½ Bund Schnittlauch abschmecken. Den Dip wenn möglich kalt stellen.
 1 TL getrockneter Oregano
 1 TL getrockneter Thymian
 1 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.