

Feta-Piroggen mit grüner Schnittlauch-Soße

Für 2 Personen

Für den Teig:

125 g Magerquark	125 g Mehl	1 Prise Salz
125 g Butter	1 Eigelb	2 EL Milch
Meersalz		

Für die Füllung:

1/2 Zwiebel	1/2 Bund Petersilie	1 EL Olivenöl
1 TL Rosmarin, gehackt	100 g Fetakäse	

Für die Schnittlauchsoße:

1 Schalotte	1 TL Zitronensaft	1 EL Weißwein
1 EL kräftige Gemüsebrühe	2 Eigelb	1 EL Butterflocken
1 Bund Schnittlauch, gehackt	2 EL Schlagsahne, steif	1 Prise schwarze Pfefferkörner
Salz		

Ein Tuch in ein Salatsieb legen und den Quark hineinlegen. Das Tuch an den Enden zusammendrehen und den Quark fest ausquetschen. Der Quark sollte wirklich trocken sein. Quark, Mehl, Salz und Butter auf ein Arbeitsbrett geben und mit einem großen Messer durchhacken. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Die Teigkugel in Folie wickeln und eine Stunde kaltstellen. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zwei bis drei Millimeter dick ausrollen. Wieder zusammenfalten und abermals ausrollen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann auf 2 Millimeter ausrollen und 12 cm große Quadrate ausschneiden. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Zwiebel fein hacken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. In etwas Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, Rosmarin und Petersilie zugeben. Den Fetakäse klein hacken und mit den angedünsteten Kräutern vermischen. Einen Esslöffel der Füllung jeweils auf ein Teigviereck geben und diagonal zuklappen. Eigelb und Milch verquirlen. Die Teigpäckchen damit bepinseln und mit grobem Salz bestreuen. Im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen. Für die Soße die Schalotte klein hacken. Schalotte mit Zitronensaft, Weißwein, Brühe und dem Eigelb in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Wird die Soße dick und cremig, sofort vom Feuer gehen, aber weiterschlagen, bis der Schüsselboden keine Hitze mehr abgibt. Nun die Butter, den Schnittlauch und die geschlagene Sahne unterheben. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Piroggen und Schnittlauchsoße anrichten, dazu passt sehr gut Kohlrabigemüse.

Vincent Klink Mittwoch, 15. April 2009