

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

### Piroggen & Ziegenkäse-Espuma

**40 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig**



---

### Zutaten für 15-20 Stück

Für den Teig: 150 g Topfen (40 % F.i.T.), 250 g glattes Weizenmehl (Type W700), Mehl für die Arbeitsfläche, 150 g zimmerwarme Butter, 2 gestrichene TL Backpulver, 1 Prise Salz.

Für die Fülle: 80 g Rote Rübe, 1 Schalotte, 2 EL Butter, 2 EL Olivenöl, 300 g frischer Blattspinat, Salz, Pfeffer, 200 g Schafskäse, 1 TL Lein- oder Hanföl.

Außerdem: Butterschmalz zum Backen, 1 Ei (verquirlt), Butter, frische Kräuter.

Für das Ziegenkäse-Espuma: 250 g Ziegenkäse, 125 g Sauerrahm, 125 ml Schlagobers, 1-2 EL Olivenöl, 1 EL Essiggurkenwasser.

### Zubereitung

Für den Teig den Topfen in einem mit einem Küchentuch ausgelegten Sieb mindestens 2-3 Stunde abhängen lassen, danach möglichst viel Flüssigkeit auspressen.

Topfen mit Mehl, Butter, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Der Teig sollte sich leicht kneten lassen - falls er zu trocken ist, ein wenig warmes Wasser zufügen. Den Teig abgedeckt ca. 20-30 Minuten kaltstellen.

Für die Fülle Rote Rüben schälen und in 5 mm-Würfel schneiden. Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die roten Rüben-Würfel und Schalottenstreifen darin anschwitzen und einige Minuten dünsten.

Den klein geschnittenen Spinat zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben. Den Schafskäse in Würfel schneiden und unter das Gemüse mengen. Mit Lein- oder Hanföl verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterschmalz in einem hohen Topf auf 160 °C erhitzen, Salzwasser in einem zweiten Topf ebenfalls erhitzen. Den Teig in kleinere Stücke teilen, um das Ausrollen zu vereinfachen. Zwischen Backpapier 3-5 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise mit ca. 10-12 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils etwas Fülle in die Mitte der Teigkreise setzen und

den Rand mit Wasser oder verquirltem Ei bestreichen. Halbmondförmig zusammenklappen, die Ränder fest verschließen und mit einem Gabelrücken eindrücken.

Die Hälfte der Piroggen im heißen Butterschmalz portionsweise in 4-6 Minuten goldgelb backen. Vorsichtig aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die restlichen Piroggen in Salzwasser garen, vor dem Servieren in heißer Butter schwenken.

Alle Zutaten für das Ziegenkäse-Espuma gut mixen, in eine Siphon-Flasche füllen und mit einer Kapsel befüllen.

Piroggen mit etwas Ziegenkäse-Espuma auf Tellern anrichten, mit frischen Kräutern dekoriert servieren.

Tipp: Die Fülle kann auch gut mit Mangold zubereitet werden. Wer mag, würzt zusätzlich mit Kreuzkümmel, Sesam, Kardamom oder Kurkuma.