

**Jörg Sackmann**  
**Kartoffel-Gemüse-Piroggen mit Mohnsauce**

**Dienstag, 4. August 2020**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Feine Küche, vegetarisch**

### Zutaten:

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
100 g	Zwiebel
100 g	Karotte
1 EL	Butterschmalz
40 ml	Weißwein (z.B. Weißburgunder)
100 ml	Gemüsefond (z B. aus dem Glas)
100 g	Sahne
1	Bio-Zitrone
1	Fenchelknolle
1 Stängel	Koriander
2 EL	Olivenöl
40 ml	weißer Portwein
etwas	Zucker
1 Prise	Piment d'Espelette
150 ml	Orangensaft
etwas	weißer Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskatnuss, frisch gerieben
1	Pfirsich
1 TL	kalte Butter
1 EL	Mohn, gemahlen
2	Eigelbe
2 TL	Hartweizengrieß
300 g	Weizenmehl (Type 405)
70 g	weiche Butter
etwas	Mehl zum Ausrollen des Teiges
500 ml	Frittieröl
100 g	Crème fraîche



### Zubereitung:

1. Die Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Karotte waschen, schälen und ebenfalls in feine etwa 5 cm lange Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Karottenstreifen zugeben, kurz anbraten und mit dem Wein ablöschen. Gemüsefond zugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben und um die Hälfte einkochen.
4. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
5. Fenchel waschen, halbieren, den harten Strunk ausschneiden und den Fenchel in feine Streifen schneiden.

6. Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.
  7. In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, Fenchelstreifen darin anschwitzen. Mit Portwein ablöschen, mit Salz, 1 Prise Zucker und Piment d'Espelette würzen. 2/3 vom Orangensaft und etwas Zitronenschale zugeben und den Saft um mehr als die Hälfte einkochen lassen.
  8. Dann 1/3 der Fenchelstreifen entnehmen, zum Rahmgemüse geben. Alles in ein Püriergefäß geben. Korianderblättchen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und grob pürieren. Mit restlichem Olivenöl verfeinern.
  9. Pfirsich waschen, abtrocknen, halbieren, den Stein auslösen und Pfirsich in feine Spalten schneiden.
  10. In einer Pfanne 1 EL Zucker goldgelb karamellisieren, mit restlichem Orangensaft ablöschen, Pfirsichspalten zugeben und kalte Butter untermischen.
  11. Pfirsichspalten mit der Hälfte vom verbliebenen Fenchel in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft verfeinern.
  12. Den Rest Fenchel mit der Sauce in der Pfanne lassen.
  13. Den Mohn in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und abkühlen lassen.
  14. Für den Piroggenteig die gekochten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen.
  15. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Eigelben, Grieß, Mehl und weicher Butter verkneten. Den Kartoffelteig mit Salz und Muskat würzen.
  16. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Kreisausstecher Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen.
  17. Auf jeden Teigkreis etwa 1 EL der Gemüsepaste geben und zu einem Halbmond zusammenklappen.
- Tipp:** Mit einem gewellten Kreisausstecher die Piroggen in Form bringen.
18. Frittieröl in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen (oder das Öl in einem hohen Topf erhitzen) und die Piroggen darin goldbraun ausbacken, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
  19. Zum restlichen Fenchel in der Pfanne Crème fraîche und Mohn geben, aufkochen und die Sauce abschmecken.
  20. Fenchelstreifen und Pfirsich auf die Teller setzen, Piroggen anlegen und die Sauce angießen.

**Nährwert: Pro Portion:** 905 kcal / 3790 kJ  
87 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 53 g Fett