

Rainer Klutsch Cornish Pasty mit Joghurt-Minz-Dip

Montag, 6. Mai 2024
Zutaten für 8 Stück

Dauer: 2,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Asia & Weltküche

Zutaten:

Für den Teig:

500 g	Mehl
½ TL	Salz
225 g	Butter, gekühlt, in Stückchen
100 ml	Milch
4	Eigelb
1	Ei (Größe M)



Für die Füllung:

150 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas	Salz
200 g	Karotten
2	Zwiebeln
1 TL	Speiseöl zum Braten
250 g	Rinderhackfleisch
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	getrockneter Majoran
75 g	Cheddar-Käse im Stück
60 g	Crème fraîche (alternativ Clotted Cream/englische Rahmcreme)

Für den Dip:

6 Stiele	frische Minze
500 g	Natur-Joghurt
2 TL	Zitronensaft (frisch gepresst)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Zucker

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in eine große Rührschüssel geben und mischen. Die kalte, gewürfelte Butter hinzufügen. Die Butterstückchen mit den Fingerspitzen oder auf niedrigster Stufe mit den Schneebesen des Handrührgerätes ins Mehl einarbeiten, bis eine feinbröselige Mischung entsteht, die an feinen Sand erinnert.
2. Milch und Eigelbe zufügen. Dann alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu bröselig noch 1-2 El kaltes Wasser zufügen. Teig zu 2 flachen Scheiben formen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
3. Währenddessen für die Füllung die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend abgießen, abkühlen lassen und pellen. Tipp: Es können auch Pellkartoffeln vom Vortag verwendet werden.
4. Karotten schälen und auf einer stabilen Küchenreibe grob raspeln.
5. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten.
6. Hackfleisch zugeben und unter Wenden krümelig braten. Dann Karottenraspel unter das Hackfleisch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Etwas Wasser angießen und alles zugedeckt ca. 3 Minuten schmoren.
7. Dann den Deckel abnehmen, die Mischung bei starker Hitze unter Wenden braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen.

8. Die Kartoffeln grob reiben oder fein würfeln. Käse reiben. Kartoffeln und Käse unter die ausgekühlte Hackmasse mischen.
9. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
10. Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 5–6 mm dünn ausrollen. 8 Kreise mit einem Durchmesser von etwa 15 cm, z. B. mit Hilfe einer Untertasse als Schablone, ausschneiden.
11. Übriges Ei verquirlen. Ränder der Teigkreise mit Ei bestreichen. Die Füllung mittig auf dem Teig verteilen. Je etwas Crème fraîche aufsetzen. Teig zu einem Halbkreis über die Füllung klappen. Rand gut andrücken, evtl. mit einer Gabel ein Rillenmuster eindrücken.
12. Die Pasty-Teilchen auf dem Blech verteilen. Mit übrigem Ei bestreichen.
13. Pasties im heißen Backofen etwa 35–40 Minuten knusprig und goldbraun backen.
14. Währenddessen für den Dip Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
15. Joghurt, etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Minze unterrühren und den Dip mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
16. Cornish Pasties vor dem Servieren kurz abkühlen lassen. Dip dazu reichen.

Pro Stück: 680 kcal/ 2850 kJ
53 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 42 g Fett