

Kleine Empanadas mit Serrano-Schinken

Menge:

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g Mehl
 60 g Butter
 Salz
 1 Bund Schnittlauch
 1 Kopfsalat
 4 EL Balsamico-Essig
 1 TL Senf
 4 EL Olivenöl
 Salz
 Pfeffer
 1 Hähnchenfilet (ca. 160 g)
 40 g getrocknete Tomaten
 12 Scheiben (à 10 g) Consorcio Serrano-Schinken
 1 Knoblauchzehe
 1 Schalotte
 40 g schwarze Oliven ohne Stein (Glas)
 4 Stiele Basilikum
 75 g Crème fraîche
 1 Eigelb (Größe M)
 200 ml Rapsöl



Zubereitung:

Mehl, Butter, 1 TL Salz und 85 ml warmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und kalt stellen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, bis auf etwas zum Garnieren, in feine Röllchen schneiden. Salat waschen, putzen und trocken tupfen. Für die Vinaigrette Essig, Senf und Öl aufschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch dazugeben. Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und fein würfeln. 4 Scheiben Schinken in feine Streifen schneiden. Tomaten fein würfeln. Knoblauch und Schalotte schälen, Oliven abtropfen lassen, alles fein hacken. Basilikum waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden. Schinken, Hähnchenfleisch, Tomaten, Oliven, Knoblauch, Schalotte und Basilikum mit Crème fraîche vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. 16 Kreise (9 cm Ø) ausstechen. Eigelb und 2 EL Wasser verquirlen. 1 TL Füllung in die Mitte setzen. Ränder mit dem Eigelb dünn bestreichen, Teighälfte über die Füllung klappen und andrücken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Empanadas portionsweise ca. 6 Min. braten. Salat mit der Vinaigrette mischen, mit den Empanadas und dem restl. Schinken anrichten, mit Schnittlauch garnieren.