

# Crêpes-Mille-feuille mit Fenchel, Aprikosen, Frischkäse

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

|                            |                     |                 |
|----------------------------|---------------------|-----------------|
| 110 g Weizenmehl, Type 405 | 50 g Buchweizenmehl | 2 Eier, Größe M |
| 250 ml Milch               | 50 g Butter         | 1 TL Zucker     |
| 1 Prise Salz               |                     |                 |

**Für die Füllung:**

|                            |                           |                        |
|----------------------------|---------------------------|------------------------|
| 2 Fenchelknollen, mit Grün | 4 getrocknete Aprikosen   | 100 g Ziegenfrischkäse |
| $\frac{1}{2}$ Bund Kerbel  | $\frac{1}{2}$ Bund Rucola | 1 EL Macadamia-Nüsse   |
| 2 EL Olivenöl              | Salz                      | Pfeffer                |

**Für die Sauce:**

|                            |                       |                  |
|----------------------------|-----------------------|------------------|
| 150 g Sellerieknolle       | 4 weiße Champignons   | 10 Kirschtomaten |
| 1 kleine mehlig. Kartoffel | 1 kleine Stange Lauch | 1 Schalotte      |
| 2 Knoblauchzehen           | 1 Zitrone             | 100 ml Sahne     |
| 1 EL Butter                | 150 ml Gemüsefond     | 100 ml Weißwein  |
| 0,05 g Safranfäden         | 2 Zweige Rosmarin     | 3 EL Olivenöl    |
| Salz                       | Pfeffer               |                  |

**Für den Teig:**

Aus Mehl, Buchweizenmehl, Eiern, Milch, Zucker und Salz einen Crêpe-Teig herstellen und in einer Pfanne in Butter braten. Rechteckig ausdrücken oder per Hand schneiden.

**Für die Füllung:**

Fenchel waschen und hobeln. Aprikosen in warmem Wasser einweichen und danach halbieren. Fenchel und Aprikosen im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Ziegenfrischkäse mit geschnittenem Kerbel verrühren. Macadamia-Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend hacken. Rucola mit Olivenöl leicht marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

Schalotte und Knoblauch abziehen. Den weißen Teil vom Lauch sowie Sellerie, Champignons, Schalotte, eine übrige Knoblauchzehe und Kartoffel sehr klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Wein ablöschen und mit Fond aufgießen. Safran und übrigen Rosmarinzweig dazugeben. Sahne zugießen und kurz vor dem Servieren aufmixen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Tomaten mit einer Knoblauchzehe und einem Zweig Rosmarin anbraten.

Die Haut der Tomaten entfernen und mit den anderen Zutaten auf den Crêpe legen.

Alle Zutaten mit dem ausgestochenen Crêpe schichten. Sauce um das Mille-feuille gießen und servieren.

Romana Berg am 15. Juni 2022