

Pesto-Crêpe-Taler, Champignon-Füllung, Ruco-Toma-Salat

Für zwei Personen

Für die Champignon-Füllung:

$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	150 g Champignons	1 Zwiebel
100 g Fetakäse	2 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Pesto-Crêpes:

2 Eier	200 ml Milch	110 g Mehl
2 EL Basilikumpesto	2 TL Olivenöl	Salz

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	8 Cherrytomaten	3EL Orangensaft
2 EL Olivenöl	1 Zitrone	Zucker
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für die Pilzfüllung den Rucola waschen, trocken schleudern und die Hälfte grob hacken. Die Pilze putzen und vierteln. Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Fetakäse zerbröseln.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa sieben Minuten braten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Für die Crêpes die Eier mit dem Mehl und der Milch sowie dem fertigen Pesto und einer Prise Salz zu einem glatten Teig vermengen und etwa fünf Minuten ruhen lassen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und darin aus dem Teig Crêpes ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warmhalten.

Für das Dressing die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Aus dem Olivenöl, dem Orangensaft und dem Zitronensaft eine Vinaigrette erstellen und diese mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Salat die Cherrytomaten waschen, trockentupfen und vierteln und mit dem Rucola auf Tellern anrichten.

Die Pilze nochmals erhitzen und den Fetakäse beimengen. Sobald die Masse sämig wird den gehackten Rucola unterrühren und das ganze abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus den Crêpes etwa fünf Zentimeter große Kreise ausstechen. Nun schichtweise ein Crêpe mit der Pilzmischung belegen, ein weiteren Crêpe obendrauf geben. Diesen Vorgang etwa zwei Mal wiederholen. Abgeschlossen wird mit einer Tomate.

Den Rucolasalat mit dem Dressing beträufeln und die Crêpetaler auf dem Salat anrichten und servieren.

Patrick Gruf am 23. Juni 2015