

Crêpe-Säckchen mit Pilz-Taleggio-Füllung und Rucola

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

2 EL Butter	2 Eier	100 g Mehl
120 ml Milch	120 ml Mineralwasser	2 Zweige Kerbel
1 Prise Zucker	1 Prise Salz	Butterschmalz

Für die Füllung:

200 g Kräuterseitlinge	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	70 g Taleggio	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für den Rucola-Salat:

100 g Rucola	20 g Pinienkerne	100 g Parmesan
2 Scheiben Speck	1 EL Olivenöl	1 TL dunkler Balsamicoessig
1 TL Honig		

Für die Crêpes:

Für die Crêpes Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mehl, Eier, Milch, Mineralwasser, Salz, Zucker und die lauwarmer Butter in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

Den Teig etwa 15 min. quellen lassen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und einen Esslöffel unter den Teig heben. Eine beschichtete Pfanne (Durchmesser 26 cm) mit Butterschmalz bepinseln und Crêpes darin ausbacken.

Für die Füllung:

Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Für die Füllung die Kräuterseitlinge putzen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Pilze hinzufügen, einige min. mit braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Taleggio in Würfel schneiden.

Schnittlauch in heißes Wasser legen. Crêpes mit Pilzgemüse und Käsewürfeln befüllen, über der Füllung zusammen nehmen. Mit je 2 Schnittlauchhalmen zubinden. Crêpes-Säckchen in eine ofenfeste Form setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 min. garen.

Für den Rucola-Salat:

Rucola abbrausen, trockenwedeln und in eine Salatschüssel geben. Mit Olivenöl, Balsamicoessig und Honig vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und zum Rucola geben. Parmesan reiben und unter den Salat heben. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Grosch am 09. Oktober 2019