

Kakao-Crêpe mit Strauß, Wirsing, Cranberrys, Austernpilze

Für zwei Personen

Für den Crêpe:

75 ml Milch	30 g Mehl	1 Ei
1 EL Kakaopulver	Pflanzenöl	

Für den Wirsing:

$\frac{1}{2}$ kleiner Wirsing	20 g Mehl	20 g Butter
125 ml Milch	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Strauß:

2 Straußenfilets à 60 g	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
-------------------------	------------	---------------

Für die Sauce:

150 ml Wildfond	50 g kalte Butter
-----------------	-------------------

Für die Pilze:

100 g Austernpilze	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
--------------------	------------	---------------

Für die Cranberrys:

25 g Cranberrys	50 ml Cranberrysaft	10 g Zucker
1 EL kalte Butter		

Für den Crêpe:

Mehl, Milch, Ei und Kakaopulver zu einem glatten Teig verrühren und in einer Crêpepfanne mit wenig Öl leicht ausbacken.

Für den Wirsing:

Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Wirsing darin etwa 2 Minuten blanchieren, abschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne aufschäumen und mit Mehl bestäuben. Milch aufgießen, kräftig verrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den Wirsing unterheben.

Für den Strauß:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Straußenfilets kurz in Öl von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Das Filet im Ofen bei für 20 Minuten ziehen lassen. Aus dem Ofen nehmen, abtupfen, salzen und pfeffern. Einen Crêpes nehmen und 3 EL der Wirsingmasse gleichmäßig auf den Crêpes verteilen. Filet auf den Crêpes legen und das ganze zusammenrollen.

Für die Sauce:

Den Wildfond in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze reduzieren. Mit eiskalter Butter aufmischen.

Für die Pilze:

Die Pilze putzen und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Cranberrys:

In einem kleinen Topf den Zucker karamellieren lassen, Cranberrys dazugeben und mit dem Cranberrysaft ablöschen. Kurz aufkochen lassen und etwas kalte Butter zugeben und zur Bindung unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Fastabend am 04. Juni 2018