

Pistazien-Crêpe mit Beeren-Ragout

Für vier Portionen

25 g fein gemahlene Pistazien	100 g Mehl	1 TL Zucker
1 Prise Salz	250 ml Milch	2 Eier
25 g Butter	Butterschmalz	150 ml Rotwein
3 EL Zucker	1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Speisestärke	500 g gemischte frische Beeren	30 g Zucker
2 Eigelbe	70 ml Weißwein	30 g Mandelblättchen
1 EL Zucker		

Pistazien, Mehl, Salz und Zucker mischen. Eier und Milch zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Butter schmelzen und unter den Teig mischen. Zehn Minuten ruhen lassen.

Anschließend eine Crêpepfanne dünn mit Butterschmalz ausstreichen, etwas Teig hineingeben und durch Schwenken gleichmäßig in verteilen. Auf beiden Seiten goldgelb backen und beiseite stellen. So fortfahren, bis etwa sechs bis acht Crêpes entstanden sind. 100 Gramm Beeren beiseite stellen. Für das Beerenragout den Rotwein mit Zucker, ausgekratztem Vanillemark und fein abgeriebener Zitronenschale aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Speisestärke in zwei Esslöffeln Wasser anrühren und den Sud damit binden. Eine Minute kochen lassen, vom Herd nehmen und über die Beeren geben. Vorsichtig unterheben. Die fertigen Crêpes mit dem Beerenragout füllen, aufrollen und in eine Auflaufform schichten. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker, Eigelbe und Weißwein in einer Schlagschüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.

Die Sabayon über den Crêpes verteilen, restliche Beeren, Mandelblättchen und Zucker darüber streuen. Im Backofen zehn Minuten überbacken.

Johann Lafer am 23. Mai 2015