

Gratinierte Mangold-Ricotta-Crespelle

Für 4 Personen

90 g Mehl	3/8 l Milch	3 Eier
30 g flüssige Butter	Zucker, Salz	1 Knoblauchzehe
1,5 EL Olivenöl	250 g gehackte Tomaten	300 g Mangold
1 Schalotte	Muskat	2-3 EL Butterschmalz
200 g Ricotta	4 Blätter Salbei	3 Stängel Basilikum
100 g Parmesan	Pfeffer	2 EL Butter

60 g Mehl mit 1/8 l Milch, den Eiern und der flüssigen Butter gut verrühren. Mit einer Prise Zucker und Salz den Teig würzen und 1/2 Stunde quellen lassen. Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Topf mit 1 TL Olivenöl anschwitzen, die Tomatenwürfel zugeben, mit Salz und Zucker würzen und ca. 10 Minuten schmoren lassen. Mangold putzen, waschen, die harten Strünke in feine Streifen schneiden, die Blätter grob schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, zuerst die in Streifen geschnittenen Mangoldstrünke zugeben und mit anschwitzen, dann die Mangoldblätter. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crespelle (Pfannkuchen) ausbacken. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Angeschwitzten Mangold mit Ricotta mischen. Salbei und Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls untermischen. Parmesan fein reiben, die Hälfte davon unter den Ricotta mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen lassen, 30 g Mehl dazugeben und mit der restlichen Milch aufgießen, gut verrühren, damit es keine Klumpen gibt. Die Sauce kurz aufkochen lassen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Crespelle mit der Ricottamasse füllen, aufrollen und in eine gebutterte Auflaufform schichten. Dann erst mit der Tomatensauce und der Bechamelsauce begießen. Restlichen Parmesan darüber streuen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten garen.

Otto Koch Freitag, 12. August 2011