

Kartoffel-Mais-Crêpes mit Lauch-Pilz-Rahm-Soße

Für 4 Personen

2 Kolben Zuckermais	Salz	3 EL Butter
300 g Kartoffeln	2 EL Mehl	2 Eier
ca. 200 ml Milch	Pfeffer	2 Eiweiß
3 EL Butterschmalz	2 Stangen Lauch (ca. 300 g)	600 g Champignons
2 Schalotten	300 ml Gemüsebrühe	300 g Sahne

Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser und 1 EL Butter weich kochen, herausnehmen und die Körner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Kartoffel schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Dann die Kartoffel durch die Presse drücken. Mais in einen Mixer geben, Mehl, Eier und Milch zufügen und kurz mixen. (Der Mais sollte dabei noch etwas stückig sein.) Kartoffelmasse unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Aus dem Teig portionsweis, im heißen Butterschmalz, ca. 5 cm große Küchlein backen. Lauch putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit der übrigen Butter andünsten. Lauch darin kurz anbraten. Pilze zugeben, kurz mitbraten und mit der Brühe ablöschen. Etwas einköcheln lassen. Sahne zugeben und erneut etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Küchlein mit der Lauch-Pilzsauce anrichten und servieren. Nach Belieben mit Petersilie garnieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Otto Koch am 16. August 2013