

# Pfannkuchen-Pilz-Torte

## Für 4 Personen

### Für die Crêpes:

|               |              |              |
|---------------|--------------|--------------|
| 50 g Butter   | 100 g Mehl   | 4 Eier       |
| 125 ml Wasser | 250 ml Milch | 1 Prise Salz |

Butter

### Für die Füllung:

|                          |                   |                            |
|--------------------------|-------------------|----------------------------|
| 50 g Morchel, getrocknet | 400 g Champignons | 1/2 Bund glatte Petersilie |
| 2 Schalotten             | 2 EL Butter       | Salz, Pfeffer              |

### Für die Soße:

|                  |             |                    |
|------------------|-------------|--------------------|
| 250 ml Kalbsfond | 30 g Butter | 1 Spritzer Madeira |
|------------------|-------------|--------------------|

Für die Füllung die Morcheln in Wasser einweichen. Champignons putzen. Die Pilze durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen und auf einem Blech ausbreiten. Etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, damit die Farbe dunkler wird.

Für die Crêpes die Butter zerlassen. Flüssige Butter mit Mehl, Eiern, Wasser, Milch und Salz mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

In einer Pfanne etwas Butter auslassen und aus dem Teig nach und nach sehr dünne Crêpes backen.

Für die Füllung Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotten anschwitzen, Pilze zugeben und unter ständigem Rühren garen. Den sich bildenden Fond fast einkochen, Petersilie zugeben, noch einige Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilzmasse möglichst heiß auf die kalten Crêpes streichen und übereinander schichten. Die Torte mit etwa acht Lagen kalt stellen.

Für die Soße den Kalbsfond um die Hälfte einkochen und die Butter unterschlagen. Mit einem Spritzer Madeira abschmecken.

Die Torte in Stücke schneiden und im Ofen erwärmen. Die warmen Stücke mit Soße übergießen und mit Champignons garniert servieren.

Otto Koch am 13. Oktober 2016