

# Crespelle mit Maishähnchen und Burrata

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

2 Eier	100 g Mehl	50 ml Milch
Rapsöl	1 Prise Salz	

### Für das Fleisch:

2 Maishähnchenbrüste	Rapsöl	Salz, Pfeffer
----------------------	--------	---------------

### Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe	100 ml Sahne	100 ml Geflügelfond
200 ml Rote-Bete-Saft	100 g Pecorino	2 EL Mehl
1 EL Butter	Salz	

### Für den Belag:

1 Mangold	2 Burrata Käse	Salz, weißer Pfeffer
-----------	----------------	----------------------

### Für die Garnitur:

frische Kräuter

### Für den Teig:

Das Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Eier hineingeben und gut verrühren. Salzen und etwas Milch hinzugeben. Teig in einer Pfanne mit etwas Öl zu dünnen Crêpes ausbacken.

### Für das Fleisch:

Fleisch mit Haut in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Sauce:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle in einem Topf Butter schmelzen lassen. Etwas Mehl dazugeben, Fond und Sahne angießen. Einkochen lassen. Rote-Bete-Saft, Salz und Pfeffer hinzugeben und leicht köcheln lassen.

### Für den Belag:

Äußere Blätter des Mangold abtrennen. Den Rest kleinschneiden und blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken. Herausnehmen, auswringen und auf die Crêpes legen. Burrata daraufgeben. Salzen und mit weißem Pfeffer bestreuen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in kleine Stücke schneiden und auf den Burrata legen. Crêpe einrollen und in eine Auflaufform geben. Sauce in die Auflaufform der Crêpes füllen, mit Pecorino bestreuen und ca. 5 Minuten im 200 Grad heißen Ofen überbacken.

### Für die Garnitur:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken und am Ende über dem Gericht verteilen.

Björn Freitag am 14. April 2022