

Crêpes mit Pilzragout



Zutaten für 8-10 Stück:

120 g Mehl, 2 Msp Salz
150 ml Vollmilch
3 Eier, 150 ml Mineralwasser
mit Kohlensäure
3 EL flüssige Butter

Für die Pfanne:

je Crêpe eine Msp Butterschmalz

Besondere Hilfsmittel:

Crêpes-Pfanne (25 cm)
kleiner Schöpflöffel (ca. 30 ml)
Pfannenwender, Alufolie

Pilzragout für 3 Personen:

1 Schalotte, 1 EL Olivenöl
1 Scheibe Metzgerschinken
250 g Champignons
2-3 Kirschtomaten
1 Schuss Sherry
1 TL Gemüsebrühpulver
100 ml Sahne
Muskat, Salz, Pfeffer

1. Butter schmelzen, ohne dass sie braun wird.

2. Mehl und Salz vermischen, mit der Milch und den Eiern mit einem Schneebesen oder einem elektrischen Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Das Mineralwasser und die flüssige Butter einrühren.

3. 30 Minuten ruhen lassen.

4. Crêpes-Pfanne vorheizen. Eine Msp Butterschmalz in der Pfanne schmelzen lassen.

5. Einen kleinen Schöpfer voll Teig in die Pfanne gießen, durch Schwenken verteilen. Die dünnen Crêpes auf jeder Seite knapp eine Minute braten.

6. Fertige Crêpes bei 40° im Backofen warm halten, dabei mit Alufolie abdecken.

Pilzragout:

1. Bei den Pilzen die Füße einkürzen und dann säubern. In Scheiben schneiden.

2. Pilze in wenig Olivenöl braten, etwas später die sehr fein gewürfelte Schalotte und die Kirschtomaten mitbraten.

3. Sahne mit Gemüsebrühpulver verrühren, das Pilzragout mit dem Sherry und der Sahne ablöschen.

4. Gewürfelten Schinken untermischen und nach

Geschmack mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Hinweise:

Übrig gebliebene Crêpes in Streifen schneiden und als Suppeneinlage verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 60 min, kleine Gerichte, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.07.2017