



Marina Grosch

Crêpe-Säckchen mit Kräuterseitling-Taleggio-Füllung und Rucola

Zutaten für zwei Personen

Für die Crêpes:

2 EL Butter
2 Eier
100 g Mehl
120 ml Milch
120 ml Mineralwasser
2 Zweige Kerbel
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Butterschmalz, zum Anbraten

Für die Crêpes Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mehl, Eier, Milch, Mineralwasser, Salz, Zucker und die lauwarme Butter in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Den Teig etwa 15 min. quellen lassen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und einen Esslöffel unter den Teig heben. Eine beschichtete Pfanne (Durchmesser 26 cm) mit Butterschmalz bepinseln und Crêpes darin ausbacken.

Für die Füllung:

200 g Kräuterseitlinge
½ Schalotte
½ Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
70 g Taleggio
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Für die Füllung die Kräuterseitlinge putzen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Pilze hinzufügen, einige min. mit braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Taleggio in Würfel schneiden.

Schnittlauch in heißes Wasser legen. Crêpes mit Pilzgemüse und Käsewürfeln befüllen, über der Füllung zusammen nehmen. Mit je 2 Schnittlauchhalmen zubinden. Crêpes-Säckchen in eine ofenfeste Form setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 min. garen.

Für den Rucola-Salat:

100 g Rucola
20 g Pinienkerne
100 g Parmesan
2 Scheiben Speck
1 EL Olivenöl
1 TL dunkler Balsamicoessig
1 TL Honig

Rucola abbrausen, trockenwedeln und in eine Salatschüssel geben. Mit Olivenöl, Balsamicoessig und Honig vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und zum Rucola geben. Parmesan reiben und unter den Salat heben. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.