Rezepte aus Frankreich:
Crêpes mit Nougat- sowie Pilzfüllung

Zutatenliste:

Nuss-Nougat Creme:

- 120 g dunkle Schokolade
- 100 g Nougat
- 350 g Haselnüsse
- 40-50 ml Milch

Pilzfüllung:

- 800 g Champignons (wild)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Schlagobers (Sahne)
- 1/2 Bund Petersilie
- Schale von halber Zitrone
- 125 g geriebener Käse (z.B. Butterkäse)

Crêpes-Teig:

- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 400 ml Milch
- 15 g Butter (geschmolzen)

Nougatfüllung:

Zuerst Nüsse in der Pfanne kurz anrösten. Dunkle Schokolade und Nougat in einem Topf über Wasserdampf langsam schmelzen lassen und verrühren. Das Schokoladen-Nougat-Gemisch mit Milch und Nüssen vermischen und mit einem Stabmixer zu einer Creme pürieren.

Pilzfüllung:

Pilze mit einem Küchentuch putzen oder die Pilzhaut vorsichtig mit einem Messer abziehen und danach klein schneiden.

Wichtig: Pilze nicht waschen, da sie sonst wässrig werden!

In einer Pfanne Zwiebel mit Öl erhitzen und kurz anschwitzen. Danach Knoblauch und Pilze hinzufügen und langsam Schlagobers einrühren. Zum Schluss landen geriebener Käse und gehackte Petersilie in der Pfanne. Zum Verfeinern die Schale einer halben Zitrone in die Pilzfüllung reiben. Salzen und pfeffern nach Geschmack.

Crêpes-Teig:

Tipp: Am besten gelingen die Crêpes mit einer Crêpes Pfanne. Die hat einen niedrigen Rand, um die Crêpes besser umdrehen zu können.

Mehl, eine Prise Salz, Ei und Eigelb zusammenfügen und verrühren. Die Hälfte der Milch dazu geben und mit einem Schneebesen unterrühren. Geschmolzene Butter beimengen, die restliche Milch dazu schütten und alles miteinander verrühren. Perfekt ist der Teig dann, wenn er glatt ist und keine Klumpen mehr vorhanden sind. Den Teig abdecken und kurz ruhen lassen. Pfanne leicht einfetten, damit der Crêpes-Teig nicht kleben bleibt. Teig auf die Pfanne leeren und verteilen, sodass eine dünne Schicht entsteht. Ist der Rand der Crêpe bereits fest, so kann sie mit einem Pfannenwender oder der „Schupf-Technik" umgedreht werden.

Sobald die Crêpes fertig sind, können sie je nach Belieben gefüllt, eingerollt und vernascht werden.