

Crêpes – Die tollen Rollen

Zutaten für 4 Crêpes von 20 cm Durchmesser:

2 Eier
1 dl Milch
1 Prise Salz
3 gehäufte EL Mehl
wenig Öl zum Backen

Eier aufschlagen mit Milch und Salz verrühren. Mehl dazu geben und alles zu einem flüssigen Teig mischen.

Etwa 1 TL Öl in einer Bratpfanne von 20 cm Durchmesser erhitzen. 1/4 Teig hinein gießen, so dass der Pfannenboden ganz mit einer dünnen Schicht bedeckt ist. Crêpes beidseitig goldgelb bis hellbraun backen.

Pilzragout als Füllung für 4 Crêpes:

200 g Pilze
1 EL Öl
1 EL gehackte Zwiebel
1 Knoblauchzehe, gehackt
0,5 dl Weisswein
1 dl braune Sauce
0,5 dl Rahm
Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie

Pilze im heissen Öl gut anziehen. Zwiebel und Knoblauch dazu geben, einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weisswein ablöschen, die Bratensauce dazu geben, 15 Minuten köcheln lassen. Rahm begeben, falls nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Petersilie darunter mischen. Pilzragout auf die Crêpes verteilen, aufrollen und servieren.

Gedünstete Pilze als Füllung für vier Crêpes:

200 g Pilze
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
Salz, Pfeffer
1 dl Weisswein
1 dl Bouillon
2 EL Kräuter
1 EL Butter

Pilze grob schneiden, im heissen Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, dazu geben und dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Etwa 10 Minuten kochen lassen, Kräuter dazu geben und die kalte Butter unterrühren. Die Crêpes fächerartig zusammenfalten und mit den Pilzen füllen.



*Pilze im Crêpesteig,
Zutaten für vier Crêpes:*

120 g Pilze
1 EL Öl
Salz, Pfeffer
1 EL Schnittlauch, geschnitten

Pilze fein schneiden, im heißen Öl dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch darunter mischen, auskühlen lassen. Pilze mit dem Crêpesteig vermischen und zu vier Crêpes ausbacken.

*Zutaten für ca. 8 süsse Crêpes
von 14 cm Durchmesser:*

1 Ei
1 dl Milch
1/2 Zitrone, nur Schale
1/2 Orange, nur Schale
1 TL Zucker
1 Prise Salz
2 gehäufte EL Mehl
wenig Öl zum Backen

Ei aufschlagen. Zitronen- und Orangenschale raffeln, mit Zucker und Salz dazu geben, mischen. Mit dem Mehl zu einem flüssigen Teig rühren.

Eine Bratpfanne von 14 cm Durchmesser erhitzen. Mit wenig Öl auspinseln. 1/4 Teig hinein giessen, Crêpes beidseitig goldgelb bis hellbraun backen.



Füllung für 8 süsse Pilzcrêpes:

200 g Pilzkonfitüre (Seite 118)
50 g kandierte Früchte
1 TL frischer Ingwer, geraffelt
1 gehäufte EL Zucker
1/2 Zitrone, nur Saft
1 Orange, nur Saft
2 cl Grand Marnier
1 cl Kirsch

Pilzkonfitüre mit kandierten Früchten und Ingwer vermischen.

Zucker in einer Flambierpfanne (eine Bratpfanne tut's zur Not auch) erhitzen und leicht caramolisieren lassen. Butter beigegeben, mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Crêpes fächerartig zusammenlegen und in die Sauce geben. Gut erhitzen, Grand Marnier und Kirsch dazu geben, nochmals erhitzen, anzünden und flambieren. Pilzkonfitüre dazu geben, gut vermischen. Je zwei Crêpes auf Teller anrichten, Sauce darüber verteilen und sofort servieren.

Tipp:
Mit einer Kugel Vanilleeis anrichten.