

Otto Koch

Donnerstag, 13. Oktober 2016

Pfannkuchen-Pilz-Torte

Rezept für 4 Personen

Zutaten**Für die Crêpes**

50 g	Butter
100 g	Mehl
4	Eier
125 ml	Wasser
250 ml	Milch
1 Prise	Salz
etwas	Butter zum Ausbacken der Crêpes

Für die Füllung

50 g	Morchel, getrocknet
400 g	Champignons
1/2 Bund	glatte Petersilie
2	Schalotten
2 EL	Butter
etwas	Salz, Pfeffer

Für die Soße

250 ml	Kalbsfond
30 g	Butter
1 Spritzer	Madeira

Zubereitung

1.

Für die Füllung die Morcheln in Wasser einweichen. Champignons putzen. Die Pilze durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen und auf einem Blech ausbreiten. Etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, damit die Farbe dunkler wird.

2.

Für die Crêpes die Butter zerlassen. Flüssige Butter mit Mehl, Eiern, Wasser, Milch und Salz mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

3.

In einer Pfanne etwas Butter auslassen und aus dem Teig nach und nach sehr dünne Crêpes backen.

4.

Für die Füllung Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotten anschwitzen, Pilze zugeben und unter ständigem Rühren garen. Den sich bildenden Fond fast einkochen, Petersilie zugeben, noch einige Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5.

Die Pilzmasse möglichst heiß auf die kalten Crêpes streichen und übereinander schichten. Die Torte mit etwa acht Lagen kalt stellen.

6.

Für die Soße den Kalbsfond um die Hälfte einkochen und die Butter unterschlagen. Mit einem Spritzer Madeira abschmecken.

7.

Die Torte in Stücke schneiden und im Ofen erwärmen. Die warmen Stücke mit Soße übergießen und mit Champignons garniert servieren.

Pro Portion: 478 kcal / 2001 kJ

24 g Kohlenhydrate, 23 g Eiweiß, 29 g Fett