

Kochen
Jens Jakob

Mittwoch, den 12.08.2020

Gratinierte Crêpes mit Spinat-Käse-Füllung

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Crêpes

70 g Butter
3 Eier (Größe M)
300 ml Milch
etwas Salz
175 g Weizenmehl oder Dinkelmehl (Type 630)
2 EL Mineralwasser mit Kohlensäure
3 EL Butterschmalz zum Braten

Für die Füllung

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
500 g Spinat
1 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
100 g Gorgonzola
200 g Ricotta (oder Speisequark bzw. Schichtkäse)
3 EL Pinienkerne
50 g Parmesan, frisch gerieben

Für den Kresse-Tomaten-Salat

125 g Kressesalat bzw. Gartenkresse
300 g Tomaten
1 Schalotte
2 EL Apfelessig
1 Prise Zucker
1 TL Senf
4 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer



Zubereitung:

1. Für den Crêpeteig 50 g Butter schmelzen. Eier, Milch und 1 großzügige Prise Salz in einer Rührschüssel verquirlen. Nach und nach das Mehl und Butter untermixen und alles gründlich glatt verquirlen. Etwa 20 Minuten quellen lassen.
2. Währenddessen Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Spinat putzen, verlesen, die groben Stiele entfernen. Spinat gründlich waschen, trocken schleudern und grob hacken.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Spinat zugeben und unter Wenden zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen.
4. Den Teig nochmals durchrühren, ggf. mit etwas Mineralwasser mit Kohlensäure flüssiger rühren. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen, darin aus dem Teig nach und nach dünne Crêpes backen. Fertige Crêpes mit einem Teller bedeckt warm halten.
5. Für die Füllung vom Gorgonzola die evtl. noch vorhandene Rinde abschneiden. Gorgonzola fein würfeln, mit Ricotta, etwas Salz und Pfeffer vermengen. Den Spinat untermischen.

6. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit der übrigen Butter ausstreichen.
7. Die Füllung auf den Crêpes verteilen und die Crêpes aufrollen. Nebeneinander in die Form setzen. Pinienkerne und Käse aufstreuen. Im heißen Backofen etwa 10–15 Minuten gratinieren.
8. Inzwischen für den Salat die Kresse verlesen, waschen und gut abtropfen lassen oder vorsichtig trocken schleudern. Tomaten waschen, trocken reiben, putzen und fein würfeln.
9. Schalotte schälen, fein würfeln und in eine Salatschüssel geben. Mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und Öl zu einem Dressing verquirlen. Tomatenstückchen untermischen.
10. Die gratinierten Crêpes aus dem Backofen nehmen, auf 4 vorgewärmten Tellern verteilen. Die Kresse kurz vor dem Servieren unter die Vinaigrette mischen, mit den Crêpes anrichten.

Tipp: An heißen Sommertagen schmecken die Crêpes auch kalt. Dann entfällt das Gratinieren. Den Parmesan einfach über die fertigen Crêpes streuen. Die Sommer-Crêpes lassen sich auch gut vorbereiten, entweder einige Stunden vor dem Essen oder am Tag vorher.