

CRÊPES MIT RADICCHIO UND GÄNSEBRUST



Menù-Zutaten

130 g. Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81

200 g. Preparato in polvere per Crêpes (Pulverzubereitung für Crêpes) - PK1

60 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

70 g. Petto d'oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9

90 g. Roux Bianco - BN1X

Zutaten

n.B. Muskatnuss

n.B. Salz

30g Parmegiano Reggiano

250ml Obers

500ml Milch

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Mischen Sie in einer Schüssel die Menù Crêpes Zubereitung mit 400g Wasser. Gießen Sie die Mischung nach und nach in eine beschichtete Pfanne und machen Sie 12 Crêpes. zu diesem Zeitpunkt lassen Sie die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und fügen Sie 75g Roux Bianco hinzu um die Masse zu verdicken. Mit Salz und etwas Muskatnuss würzen, dann die Radicchio Sauce und die Grancrema al Parmegiano hinzufügen und abkühlen lassen. Füllen Sie die Crêpes mit der Radicchio Füllung, indem Sie sie zu Dreiecken falten und dann auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech legen. In einem Topf die Sahne zusammen mit dem restlichen roux Bianco zum kochen bringen, Die Sauce auf den Crêpes verteilen und mit ca 15g Parmesan bestreuen. 15 Minuten bei 180°C backen. In einer beschichteten Pfanne die Gänsebrustscheiben anbraten und knusprig machen. Nehmen Sie die Crêpes aus dem Ofen und legen Sie sie auf die Teller. Vervollständigen Sie die Crêpes nun mit der knusprigen Gänsebrust und dem restlichen geriebenen Parmesan.