

CRÊPES MIT RADICCHIO UND GÄNSEBRUST



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.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

- 130 g. Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81
- 200 g Preparato in polvere per Crêpes (Pulverzubereitung für Crêpes) - PK1X
- 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