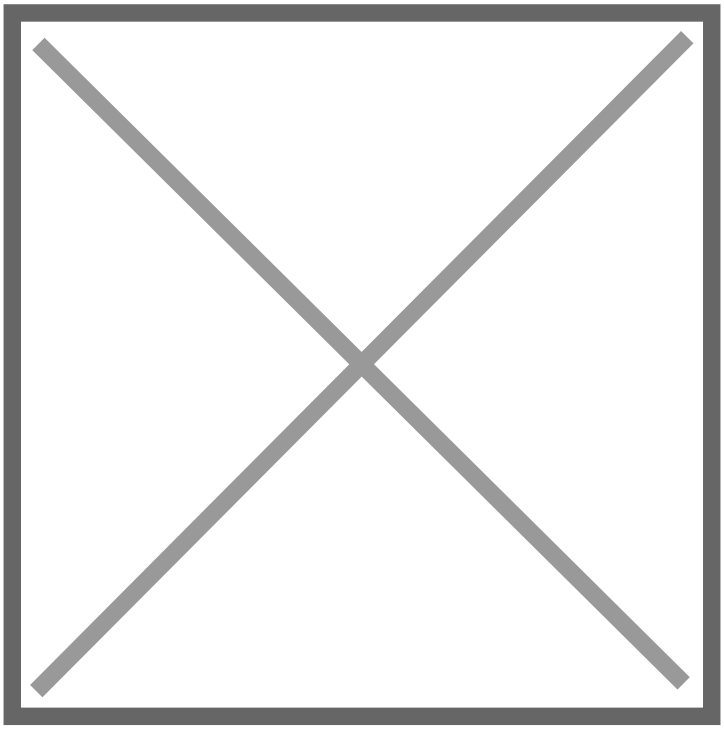
CRÊPES MIT RADICCHIO UND GÄNSEBRUST



Chef: Diego Ponzoni

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)