

CREPELLE MIT WIESENCHAMPIGNONS UND GEBACKENE PUTENBRUST



Menù-Zutaten

- 100 g Preparato in polvere per Crêpes (Pulverzubereitung für Crêpes) - PK1
- 300 g Funghi prataioli trifolati in asetico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1
- 30 g Roux Bianco - BN1X

Zutaten

- 200 ml Wasser
- 300 ml Milch
- Parmesankäse
- Salz und Pfeffer
- 120 g gebackene Putenbrust
- Muskatnuss

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für die Crespelle: Wasser zur Pulverzubereitung für Crêpes geben und so lange mit dem Schneebesen vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Eine beschichtete Pfanne leicht fetten und erhitzen. Die Masse mit einem Schöpflöffel in die Pfanne geben, diese kreisend schwenken, um Scheiben mit einem Durchmesser von etwa 18 cm zu bilden. Die Crespelle auf beiden Seiten backen.

Für die Béchamelsauce: Die Milch mit Salz und Muskatnuss aufkochen, die helle Mehlschwitze einstreuen und mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse eindickt. Die Crespelle auflegen, mit Béchamelsauce bestreichen, die Pilze, den Scamorza, den in Scheiben geschnittenen gebackene Putenbrust auflegen und mit Parmesan bestreuen. Zweimal falten, um die typische dreieckige Form zu erhalten. Den Boden einer Gratinform dünn mit Béchamelsauce bestreichen, die Crespelle darauflegen, mit etwas Parmesan bestreuen und etwa 10–15 Minuten bei 180 °C überbacken.