



## Crêpes Parmentier mit Eierschwämmen, Ricotta und Erbsen

Antoine Augustin Parmentier war ein französischer Pharmazeut und Agronom. Während der Hungersnot 1769 trug er wesentlich zur Verbreitung der Kartoffel bei. Einerseits durch wissenschaftliche Arbeiten, aber auch gewitzte Aktionen (Wikipedia).

Selbstredend enthalten die nach ihm benannten Crêpes nebst Ei und Milch auch Kartoffeln. Es sind nahrhafte und sehr gute Crêpes, die sich mit allerhand füllen lassen. In dieser Version mit einer exquisiten Mischung aus Eierschwämmen, Erbsen, Sauerrahm und Ricotta.

### Zutaten (2 Portionen)

#### Crêpes

150g Kartoffeln (mehlig- oder festkochend)  
2dl Milch  
10g Butter  
2 grosse Eier  
40g Mehl (2El)  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
geriebener Käse (z.B. Sbrinz, Parmesan)  
Bratbutter

#### Füllung

200g Eierschwämme  
80g Erbsen  
3El Sauerrahm  
200g Ricotta  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
0,5dl Noilly Prat  
1/2Tl Thymian (getrocknet)

Salz, Pfeffer

## Zubereitung Crêpes

Kartoffeln mit Schale kochen (ca. 20 Min). Noch heiss schälen und durch die Kartoffelpresse drücken (oder fein raffeln). Butter in Stücken zugeben und verrühren bis die Butter geschmolzen ist. Milch zugeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Es macht nichts wenn die Kartoffeln noch kleine Klümpchen bilden.

Omeletts in einer Eisenpfanne mit Bratbutter ausbacken und beiseite legen. Die Omeletts können gut am Vortag gebacken werden.

## Füllung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in etwas Bratbutter 2-3 Minuten andünsten. Eierschwämme reinigen, das geht am besten mit den blossen Fingern und ohne Wasser. die Eierschwämme zerteilen oder ganz kleine Eierschwämme verwenden. Zusammen mit den Erbsen zu den Zwiebeln geben und 2-3 Minuten mitdünsten.

Mit Noilly Part ablöschen und etwas einkochen lassen. Thymian zugeben, Sauerrahm zugeben und verrühren. Ricotta zerbröseln und unter die Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Es sollte möglichst frischer, mürber Ricotta verwendet werden. Industriell produzierter Ricotta ist meist zu weich und wässrig, er muss vorab in einem Gazetuch ausgepresst werden.

## Finish

Etwas die Hälfte der Omelett mit der Füllung belegen und einrollen. Vorsicht: Die kartoffelhaltigen Omeletts sind mürbe und etwas brüchig.

In eine ausgebutterte Gartinform legen mit etwas Käse bestreuen und mit Butter beträuffeln.

Ca. 15 Minuten in der Mitte des Ofens bei 200° gratinieren.

Beim Anrichten je nach Belieben etwas Sauerrahm dazugeben.







*Und ab in den Ofen...*



*Angerichtet mit Sauerrahm*