



## Crespelle di funghi porcini - Omeletten gefüllt mit Steinpilzcrème an Peterlirahmsauce

Dünne, zarte Crespelle, nur aus Ei und etwas Milch, gefüllt mit einer Crème aus frischen Steinpilzen. Im Ofen leicht überbacken und mit einer Peterlirahmsauce angerichtet. Mit dem erdig-nussigen Geschmack der Steinpilze und dem frischen Kräuterduft der Petersilie ist das ein mildes und zugleich aromatisches Gedicht.

Für die Füllung werden die Steinpilze fein gehackt und mit einer Béchamel-Sauce vermischt. Aber bitte kein Vorurteil dieser Mehlsauce gegenüber, wenn sie genügend lange geköchelt wird, schmeckt sie schön sämig und keinesweg mehlig.

### Zutaten (2 kleine Portionen)

200g frische Steinpilze  
2 Knoblauchzehen  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Crespelle

2-3 Eier  
3-4El Milch  
1Prise Salz  
Bratbutter

### *Béchamel*

20g Tafelbutter  
20g Mehl (1 leicht gehäufter Esslöffel)  
2dl Vollmilch  
3 Lorbeerblätter  
Muskatnuss, Pfeffer, Salz

### *Peterlirahmsauce*

1           grosser Büschel Petersilie  
1dl         Vollrahm  
            Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Steinpilze in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Ein paar schöne Scheiben für die Dekoration auswählen und separat anbraten. Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und in nicht zu knapp Bratbutter ca. 3 Minuten dünsten, danach aus der Pfanne nehmen und etwas ausdrücken. Steinpilze Ca. 10 Minuten braten, dabei salzen und pfeffern. Auskühlen lassen und mit dem Wiegenmesser fein hacken.

### Crespelle

Eier, Milch und Salz mit dem Schwingbesen gut verquirlen. In einer Bratpfanne von ø 19cm mit Bratbutter zu dünnen Crespelle ausbacken. Die Crespelle ohne Mehl zerfallen leicht, also vorsichtig arbeiten. Crespelle (6 Stück) auf einem Teller aufschichten und auskühlen lassen.

### <i>Béchamel</i>

Butter bei tiefer Temperatur schmelzen. Mehl zugeben und gut verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Das Mehl darf dabei nicht braun werden. Milch zuerst in kleinen, dann in grösseren Schlucken zugeben und mit dem Schwingbesen kräftig verrühren. Lorbeerblätter zugeben, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen. Temperatur erhöhen und mindestens 10 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei öfters aufrühren, damit die Béchamel nicht anbrennt. Die Béchamelsauce sollte am Schluss recht zähflüssig sein.

Lorbeerblätter aus der Béchamel fischen und die gehackten Steinpilze unterrühren. Etwas auskühlen lassen.

### <i>Peterlirahmsauce</i>

Peterli mit dem Wiegenmesser fein hacken. Zusammen mit dem Vollrahm in ein Pfännchen geben und (während die Crespelle im Ofen sind) leicht köcheln lassen. Die Sauce soll dabei eindicken.

### <i>Crespelle backen</i>

Füllung auf die Crespelle geben, das geht am Besten mit zwei Esslöffeln. Die Crespelle von der Seite her über die Füllung klappen, dann aufrollen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Ein Gratinform gut ausbuttern, die Crespelle-Päckli hineinlegen und mit Butter bestreichen. Die zur Dekoration vorgesehenen Steinpilze dazulegen und 10 Minuten im Ofen gratinieren.

### <i>Anrichten</i>

Sauce zu einem Spiegel auf Tellern anrichten. Die Crespelle-Päckli darauflegen und mit den ganzen Steinpilzscheiben dekorieren (Was ich fürs Foto vergessen habe).





*Béchamel*





*Peterlirahmsauce*