

Gratinierte Buchweizen-Crespelle mit Käse und Bündnerfleisch



Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 30 Minuten ruhen lassen +
10-15 Minuten überbacken

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 800 kcal

Eiweiss: 40 g

Fett: 48 g

Kohlenhydrate: 51 g

Tipps zu diesem Rezept

- Claudio Zanolari bestreicht das Gericht zum Servieren mit einer Salbeibutter und bestreut es mit Kräutern.

Zubereitung

1. Für die Crespelle Milch, Eier und Salz verrühren. Nach und nach unter Rühren beide Mehle begeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
2. Inzwischen Butter schmelzen. Mehl unter Rühren begeben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren rösten, bis eine feste hellgelbe Masse entstanden ist. Pfanne vom Herd nehmen. Milch dazurühren. Lorbeerblatt beifügen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Sauce dick wird. Etwas abkühlen lassen.
3. Käse an der Röstiraffel reiben. 150 g Käse zur Masse mischen. Lorbeerblatt entfernen.
4. Wenig Butter in einer beschichteten Bratpfanne schmelzen. Etwas Teig hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne Teig dünn auslaufen lassen.
5. Bei mittlerer Hitze Crespella beidseitig goldbraun backen. Auf diese Weise weitere Crespelle backen.
6. Backofen auf 200 °C vorheizen. Gratinformen mit Butter ausstreichen. Crespelle mit Sauce bestreichen, seitlich einklappen und satt aufrollen.
7. In 3 cm lange Stücke schneiden.
8. In die vorbereiteten Formen stellen. Mit restlichem Käse bestreuen. In der Ofenmitte 10-15 Minuten überbacken.
9. Zum Servieren Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden und über die Crespelle streuen.

Zutaten

Für 4 Personen, für 4
Portionengratinformen

60 g Butter

75 g Mehl

4 dl Milch

1 Lorbeerblatt

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

250 g Bergkäse, z. B. Puschlaver Käse
(Mezgrass und Stagionato)

80 g Bündnerfleisch

Buchweizen-Crespelle

2.5 dl Milch

2 Eier

0.5 TL Salz

100 g Buchweizenmehl, aus dem
Delikatessgeschäft

50 g Weismehl

Butter zum Braten und Ausstreichen