

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2022** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Romana Berg

**Crêpes-Mille-feuille mit Fenchel, Aprikosen,
Ziegenfrischkäse und Safransauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

110 g Weizenmehl, Type 405
 50 g Buchweizenmehl
 2 Eier, Größe M
 250 ml Milch
 50 g Butter
 1 TL Zucker
 1 Prise Salz

Aus Mehl, Buchweizenmehl, Eiern, Milch, Zucker und Salz einen Crêpe-Teig herstellen und in einer Pfanne in Butter braten. Rechteckig ausdrücken oder per Hand schneiden.

Für die Füllung:

2 große Fenchelknollen, mit Grün
 4 getrocknete Aprikosen
 100 g Ziegenfrischkäse
 ½ Bund Kerbel
 ½ Bund Rucola
 1 EL naturbelassene Macadamia-Nüsse
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel waschen und hobeln. Aprikosen in warmem Wasser einweichen und danach halbieren. Fenchel und Aprikosen im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Ziegenfrischkäse mit geschnittenem Kerbel verrühren. Macadamia-Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend hacken. Rucola mit Olivenöl leicht marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

150 g Sellerieknolle
 4 weiße Champignons
 10 Kirschtomaten
 1 kleine mehligkochende Kartoffel
 1 kleine Stange Lauch, das weiße Stück
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone
 100 ml Sahne
 1 EL Butter
 150 ml Gemüsefond
 100 ml Weißwein
 0,05 g Safranfäden
 2 Zweige Rosmarin
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen. Den weißen Teil vom Lauch sowie Sellerie, Champignons, Schalotte, eine übrige Knoblauchzehe und Kartoffel sehr klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Wein ablöschen und mit Fond aufgießen. Safran und übrigen Rosmarin dazugeben. Sahne zugießen und kurz vor dem Servieren aufmixen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Tomaten mit einer Knoblauchzehe und einem Zweig Rosmarin anbraten. Die Haut der Tomaten entfernen und mit den anderen Zutaten auf den Crêpe legen.

Alle Zutaten mit dem ausgestochenem Crêpe schichten. Sauce um das Mille-feuille gießen und servieren.