

Bretonische Galette mit Schinken, Ei, Käse und Steinpilze

Für zwei Personen

Für die Galette:

80 g Buchweizenmehl	40 g Weizenmehl	110 ml Cidre
1 Ei	120 ml Milch	35 g gesalzene Butter
1 Prise Zucker	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

2 Ei	2 Scheiben gekochter Schinken	50 g Gruyère
1 TL gesalzene Butter	Salz	Pfeffer

Für die gebratenen Steinpilze:

4 kleine Steinpilze	1 Schalotte	3 Halme Schnittlauch
2 EL gesalzene Butter	Salz	Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat	1 EL Cidre-Essig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Galette:

Die Mehlsorten und das Ei verrühren. Milch und Cidre nach und nach unter Rühren dazu geben. Butter in kleinem Topf schmelzen und unter den Teig rühren. Mit Zucker und Salz abschmecken. Teig etwas ruhen lassen. Vor dem Backen nochmals durchrühren und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun ausbacken.

Für die Füllung:

Crêpe bei mittlerer Hitze in eine beschichtete Pfanne geben. Pro Crêpe eine Scheibe Schinken und ein Ei mittig darauf platzieren. Gruyère reiben und drei EL pro Crêpe darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Enden falten, sodass ein Viereck entsteht und warten, bis Masse im Crêpe stockt.

Für die gebratenen Steinpilze:

Steinpilze gründlich abbürsten und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Schalotte mit etwas Butter zu den Pilzen geben. Hitze reduzieren und Pilze kurz durch Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch verfeinern.

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren und vorsichtig mit den Wildkräutern vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Waldhüter am 26. November 2018