

Gefüllte Crespelle, Bohnen-Salat, Portobello, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Crespelle:	70 g Mehl	1 Ei
140 g Milch	1 TL neutrales Öl	1 Prise Salz
Für die Füllung:	2 Tomaten	1 kleine Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	50 g Parmesan, am Stück	100 ml Rotwein
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Prise Chili
Zucker, Salz, Pfeffer		
Für den Crispy Portobello:	2 Portobello Pilze	1 Ei
2 EL Schlagsahne	100 g Semmelbrösel	100 g Mehl
Butterschmalz, Salz		
Für den Bohnen-Salat:	100 g weiße Bohnen	1 gelbe Bete
1 Tomate	$\frac{1}{4}$ rote Zwiebel	1 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl	1 EL Honig	Chili, Salz, Pfeffer
Für die Mayonnaise:	1 Bund glatte Petersilie	1 Ei
200 ml Sonnenblumenöl	1 Zitrone, Abrieb	1 TL Senf
1 EL Weißweinessig	1 EL Honig	Chili, Salz, Pfeffer

Für die Crespelle: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Mehl mit Ei, Milch und Salz zu einem glatten Teig rühren und in einer Pfanne mit Öl zu dünnen Crêpes ausbacken.

Für die Füllung: Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Beides in Olivenöl anschwitzen und mit Rotwein ablöschen.

Tomaten blanchieren und Haut abziehen. Tomaten und Salz, Pfeffer, Zucker und Chili hinzugeben und einkochen lassen. Die Kräuter vor Ende der Garzeit hinzugeben und durchziehen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer klein stampfen. Crêpes mit Tomatensugo füllen und etwas Tomatensugo darüber geben. Parmesan reiben, darüber streuen und im Ofen überbacken.

Für den Crispy Portobello: Stiele und Lamellen der Pilze herausschneiden. Kappen auf der Unterseite leicht salzen. Ei und Sahne verquirlen. Mehl und Semmelbrösel getrennt auf einen Teller geben. Pilze zuerst in Mehl wenden, nacheinander durchs Ei ziehen und in den Bröseln wenden. Erneut durch Ei und Brösel ziehen und die Panierung leicht andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen und Pilze darin ausbacken.

Für den Bohnen-Salat: Bohnen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abwaschen.

Anschließend ein wenig abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Stielansätze von den Tomaten entfernen und Tomaten fein würfeln. Gelbe Bete schälen und eine Hälfte würfeln.

Bohnen, Zwiebelstreifen, Tomatenwürfel und Gelbe Bete vermischen. In einem Schälchen Essig mit Honig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und zum Salat geben. Ein wenig durchziehen lassen. Die andere Hälfte der gelben Bete in dünne Scheiben hobeln und einem kleinen runden Ausstecher ausstechen. Mit Dressing marinieren. Wie Carpaccio auf dem Teller anrichten und Bohnensalat darauf setzen.

Für die Mayonnaise: Ei und Senf in ein hohes schmales Gefäß geben. Öl dazu gießen. Mit einem Pürierstab hochziehen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit Wasser pürieren, durchsieben und zur Mayo geben. Essig zur Mayonnaise geben. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Honig und Zitronenabrieb abschmecken. Die Crêpes-Ende abschneiden, Pilze mit einem großen Ausstecher ausstechen, Salat in Schüsselchen umfüllen, auf Tellern anrichten und servieren.

Miriam Fischer am 10. September 2020