Rezept

Crêpe-Säckchen auf Erbsen-Kokos-Ragout

Ein Rezept von Crêpe-Säckchen auf Erbsen-Kokos-Ragout, am 15.05.2024

Zutaten

200 g	Möhren
2 EL	Butterschmalz
	Pfeffer
100 ml	Milch
100 g	Mehl
30 g	Walnusskerne
200 g	Zuckerschoten
250 g	frische oder aufgetaute TK-Erbsen
250 ml	Kokosmilch (aus der Dose)
	Salz
2	Stängel Koriandergrün
150 g	festkochende Kartoffeln
	Salz
150 ml	Möhrensaft
2	Eier (Größe M)
1	großes, äußeres Blatt von 1 Stange Lauch
100 g	Frischkäse
3 EL	Butter
1 TL	Zucker
1 TL	rote Thai-Currypaste (Asienladen)
	ca. 1 EL frisch gepresster Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Für die Säckchen die Möhren und die Kartoffeln schälen und grob raspeln. 1 TL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Gemüseraspel darin 8-10 Min. braten, dabei gelegentlich wenden und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Weich gegarte Kartoffel-Möhren-Mischung aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

2. Möhrensaft mit Milch, Eiern, Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Knapp 1 TL Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Ein Viertel vom Teig hineingießen. Dabei die Pfanne schwenken, um den Teig gleichmäßig dünn zu verteilen. Den Teig anstocken lassen, dann wenden und weitere 30 Sek. backen. Auf die gleiche Weise 3 weitere große Crêpes backen.

3. Das Lauchblatt waschen und längs in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Streifen 30 Sek. in kochendem Wasser blanchieren, dann in ein Sieb abgießen und eiskalt abschrecken.

4. Backofen zum Warmhalten auf 100° (Umluft 80°) vorheizen. Die Walnüsse hacken und mit dem Frischkäse unter die abgekühlte Möhren-Kartoffel-Mischung mischen. Frischkäse-Gemüse-Mischung jeweils als Häufchen auf die Crêpes verteilen. Crêpes zu Säckchen nach oben hin zusammenfassen und mit je 1 Lauchstreifen zubinden. Säckchen im heißen Ofen warm halten.

5. Die Zuckerschoten waschen und putzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zuckerschoten darin mit den Erbsen anschwitzen. Zuckerschoten und Erbsen mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Kokosmilch angießen und etwas einkochen lassen. Die Currypaste unterrühren. Ragout mit Salz und Limettensaft abschmecken, Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und untermischen.

6. Kokos-Erbsen-Ragout auf Teller verteilen. Säckchen auf das Erbsen-Ragout setzen und servieren.