Crêpe-Kuchen und Eierschwämmeli mit Vacherin Fribourgeois AOP

-

Pour 4 Personen

Zutaten

Zutaten Crêpes

- 2 Eier
- 2 dl Milch
- 100 g Mehl
- 20 g Butter
- Salz

Zutaten Eierschwämmli

- 500 g Eierschwämmli
- 10 g Schalotten, gehackt
- 5 g Knoblauch, gehackt
- 30 g Rapsöl
- 1 dl Madeira
- 1 dl Geflügelfond
- 10 g Mehlbutter (4 g Weissmehl, 6 g Butter)
- 10 g. Brotkrümel
- 20 g Vacherin Fribourgeois AOP, gerieben (jung)
- 5 g Schnittlauch, fein geschnitten
- 5 g Petersilie, gehackt
- 1 Eigelb
- 4 Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP à je 25 g

Zubereitung

Zubereitung

1. 24 schöne Eierschwämmli als Garnitur und zur Dekoration zur Seite legen. Den Rest der Eierschwämmli hacken.
2. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die gehackten Eierschwämmli, die Schalotten und den Knoblauch darin sautieren. Mit Madeira ablöschen.
3. Nach dem Ablöschen die sautierten Eierschwämmli über einer Pfanne, in der später die Sauce zubereitet wird, durch ein Sieb passieren. Gut darauf achten, dass der gesamte Saft abgetropft und aufgefangen wird. Die Eierschwämmli müssen fast trocken sein.
4. Dem abgetropften Saft in der Pfanne den Geflügelfond, Rahm und die Mehlbutter zugeben.
5. Die Hälfte der Sauce in einem Behälter zur Seite stellen, den Rest einkochen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht.
6. Die sautierten Eierschwämmli, die Brotkrümel, die Kräuter, das Eigelb und den geriebenen Vacherin fribourgeois AOP zur Sauce beigeben. Gut mischen.

Crêpes

1. Sämtliche Zutaten in eine Schüssel geben und mixen.
2. Aus der Masse 8 dünne Crêpes von ca. 15 cm Durchmesser herstellen. Mit einem Ausstecher/ einem Becher soviele Kreise von 6 cm ausstechen wie möglich.
3. Dann geht es an den Aufbau des Crêpe-Kuchens: Das geht am besten im Ausstecher/Becher, darin wird eine Lage um die andere aufgebaut, beginnend mit einer Crêpe, gefolgt von einer Lage Masse, dann wieder eine Crêpe usw. Der Kuchen wird mit einer Crêpe abgeschlossen. Der Kuchen sollte aus 7 Lagen bestehen, d. h. 4 Crêpes und 3 Lagen Eierschwämmli-Masse. Falls die Schritte des Rezepts alle korrekt ausgeführt wurden, sollte es für 4 Kuchen reichen.
4. Zum Abschluss wird eine Scheibe (oder mehrere, ganz nach Ihrem Geschmack) Vacherin Fribourgeois AOP auf den Kuchen gelegt.
5. Unter einem Salamander oder im Ofen gratinieren.
6. Servieren: den Kuchen auf einen Teller legen, mit den beiseite gelegten Eierschwämmli garnieren, Sauce beigeben.

Recette d'Alain Bächler
Chef Cuisiner Restaurant des Trois-Tours