

Gefüllte Buchweizenpfannkuchen Gallettes



Zutaten für vier Personen:

250 g Buchweizenmehl
2 frische Eier
150 ml kaltes Wasser
200-250 ml H-Milch 1,5%
100 g geklärte Butter
1 TL feines Meersalz
100 g geriebener Emmentaler

Für die Füllung:

1 Schalotte
eine Ecke Butter
1 Knoblauchzehe
400 g Champignons
200 g gekochter Schinken
50 ml Gemüsebrühe
1-2 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rosenpaprika scharf
Chiliflocken

1. Buchweizenmehl, Salz, aufgeschlagenes Ei mit dem Wasser und der Milch verrühren, bis ein homogener, relativ flüssiger Teig entstanden ist. Etwas später 40 g flüssige Butter einrühren. Teig etwa 1 Stunde ruhen lassen.
2. Eine beschichtete Pfanne jeweils dünn mit geklärter Butter einstreichen, mit einem Schöpflöffel jeweils eine Teigportion entnehmen, schnell in der Pfanne verteilen und dünne Teigfladen backen.
3. Die Teigfladen auf einem Teller bei 80° im Backofen warm halten.
4. Nach dem Füllen mit Reibkäse bestreuen, einklappen und umdrehen.

Champignon-Schinken-Füllung:

1. Schalotte schälen und fein würfeln. In Butter glasig anbraten. Knoblauchzehe halbieren und mitbraten.
2. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und zugeben. Schinken fein schneiden und ebenfalls in der Butter anschwitzen.
3. Mit 50 ml Gemüsebrühe ablöschen, 1-2 EL Crème fraîche zugeben und etwas einköcheln lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer, Rosenpaprika scharf sowie Chiliflocken pikant abschmecken.
5. Auf jeden Teigfladen einige EL Füllung geben.

Hinweise:

Das Ausbacken der Buchweizenpfannkuchen muss man üben. Man sagt in der Bretagne: die ersten Exemplare bekommt der Hund.

Für die Füllung kann man sich viele andere Varianten ausdenken, z.B. provenzalische Gemüsesauce.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 100 min, kleine Gerichte, Mehlspeisen, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023