

Basilikum Kräuter Farce im Tomatenmantel

Zutaten für Crepes Teig ca. 4-5 Stück:

- 200 g Mehl
- 1-2 Eier
- 1 gekochte Kartoffel
- 70 ml Milch
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Tomaten geschält und ohne Kerne auf der Pfanne anbräunen oder im Ofen bei Oberhitze (besserer Geschmack)

Zubereitung:

Tomaten mit der Milch in einen Mixer geben. Solange pürieren bis sich die Tomaten aufgelöst haben.

Mehl mit der Tomatenmilch glatt rühren, das Ei dazugeben und zum Schluss die Kartoffel durch eine Presse in die Crepes Teig geben, alles zu einem nicht zu Sämigen Teig rühren, bei Bedarf noch etwas Milch unterrühren.

Den Teig in einer erhitzten Pfanne nicht zu dünn und nicht zu dick ausbacken ohne das er Farbe annimmt und zum auskühlen beiseite Stellen.

Zutaten für die Füllung:

- 1 Bund Basilikum
- ½ Bund Kerbel
- etwas Spinat
- 2 Schalotten
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Muskat
- 1 El Oliven Öl
- etwas süße Sahne
- ca. 150 g Kalbsfarce

Zubereitung der Füllung:

Beim Metzger Kalbsfarce ca. 150 g kaufen (oder selber machen, ist schwierig und sehr zeitaufwendig, bei Interesse können Sie bei mir nach dem Rezept fragen)

Schalotten in feine Würfeln schneiden in Olivenöl anschwitzen und die klein gehackten Kräuter dazugeben, kurz durch schwenken.

Die Kräuter Mischung in einen Mixer geben und fein Mixen und zur Farce dazugeben. Alles gut Vermengen mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker Muskat würzen. Die Farce etwa ½ Stunde Ziehen lassen das die Kräutermasse in die Masse einziehen kann. Wenn die Masse zu dick ist, kann man etwas Sahne dazugeben.

Herstellung der Rolle:

Erst eine Alufolie auf den Tisch ausbreiten und darauf eine Frischhaltefolie legen. Bisschen größer als der Crepes.

Crepes darauf legen, schönere Seite nach unten.

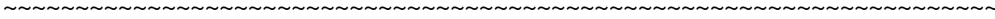
Die Farce darauf ausstreichen aber einen kleinen Rand lassen,

Den Crepes eng zusammen rollen und erst in die Frischhaltefolie einpacken und dann mit der Alufolie fest verschließen und an den Enden fest zusammen drehen.

Die Rollen in ein Wasserbad bei ca. 80-90 C Poschieren, bis die Farce gar ist (wenn man mit den Finger auf die Rolle klopft federt Sie nach).

Passt gut zu Salat als Vorspeise
Oder als Hauptgericht auf einer Mascarpone Cremesauce
mit z.B. Schweinefilet Tournedos

++++++



++++++

[\[Klicken sie hier um das Rezept als PDF download\]](#)

Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen wünscht Ihnen Jörg Podlesny
Gasthof Zum Stern
Oberer Markt 6
92507 Nabburg

www.gasthof-zum-stern-nab.de

Tel. 09433/9628
Fax 09433/901280