



Buchweizen-Galette mit Pilzragout und Kräutern

Zutaten für 4 Portionen

- 150 g Buchweizenmehl
- Salz
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 110 g Butter
- 300 g Portobello-Pilze
- 150 g braune Champignons
- 300 g Kräuterseitlinge
- 50 g Zwiebeln
- 2 Stiele Estragon
- 4 Stiele Kerbel
- 2 Stiele Basilikum
- 2 Stiele glatte Petersilie
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Haselnussöl
- Pfeffer
- 40 g Comté (französischer Hartkäse)
- 125 ml Weißwein
- 125 g Crème double
- 2 EL grobkörniger Senf

Zubereitung

1. Mehl, etwas Salz, Milch und Eier glatt rühren. 125 ml eiskaltes Wasser und 20 g geschmolzene Butter unterrühren. Den Teig 1 Stunde quellen lassen.

2. Die Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Die Kräuterblätter (bis auf 1 Estragonstiel) abzupfen, größere Blätter grob zerschneiden und alles abgedeckt kalt stellen. Zitronensaft mit Haselnussöl, Salz und Pfeffer verrühren. Comté entrinden und dünn hobeln.

3. Für das Pilzragout die Pilze mit den Schalotten in 50 g Butter kräftig andünsten, mit Weißwein und Crème double ablöschen. Senf und Salz zugeben und cremig einkochen lassen. Von dem restlichen Estragonstiel die Blätter abzupfen, fein schneiden und untermischen.

4. Eine beschichtete Pfanne (20-22 cm Ø) erhitzen. Jeweils ca. 5 g der restlichen Butter darin zerlassen und nacheinander aus dem Teig 8 dünne Pfannkuchen backen.



DRAX•MÜHLE

5. Die Kräuterblätter mit der Vinaigrette vermischen. Auf die Mitte der Pfannkuchen das Pilzragout verteilen und die Teigseiten zur Mitte falten. Die Galettes mit der Kräutervinaigrette und dem Käse bestreuen und sofort servieren.