

Pfannkuchenpäckchen · Maskarplin · Nussöl

Rezept von Flavio Gadola, Hotel Privata Sils Maria

Zutaten (4 Pers.)

2 Eier

30 g Farina Bóna 

30 g Weizen-Weissmehl

je 1 dl Milch und Halbrahm

120 g Gemüsebrunoise (Karotten, Knollensellerie und Lauch in kl. Würfeln)

1 EL gehackte flachblättrige Petersilie

120 g Mascarpin 

120 g Ricotta

je 1 dl Milch und Vollrahm

½ dl Weisswein

1 TL Maizena

4 TL Walnüsse grob gehackt

Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Nussöl 

Zubereitung

1. Die Eier, Farina Bóna, Mehl, Milch und den Halbrahm mit dem Schwingbesen gut verrühren. Anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Bratpfanne von ca. 16cm Durchmesser mit etwas Butter erhitzen und 2-3 EL Masse pro Pfannkuchen begeben, beidseitig goldbraun braten und danach abkühlen lassen.
2. Gemüsebrunoise in etwas Salzwasser al dente kochen, gut abtropfen lassen und kaltstellen. Den Maskarplin mit einer Gabel zerdrücken, mit Ricotta, Petersilie und Gemüsebrunoise vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die 8 Pfannkuchen verteilen und zu Päckchen einschlagen.
3. Für die weisse Sauce Milch und Rahm erhitzen. Das in Weisswein aufgelöste Maizena begeben, zur gewünschten Konsistenz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Pfannkuchenpäckchen auf eine leicht gebutterte ofeneste Form legen, die weisse Sauce darüber geben und bei 200C° ca. 10. Minuten überbacken.
4. Die Pfannkuchenpäckchen auf vorgewärmte Teller anrichten, leicht geröstete Nüsse darüber verteilen und mit Walnussöl beträufeln. Dazu passt ein frischer Salat.