



BEURRECKS MIT GREYERZER

Für die Crêpes:

1 dl Milch
40 g Mehl
1 Ei

Salz, Pfeffer,
wenig Muskatnuss
Butter zum Ausbacken

Für die Füllung:

20 g Butter
20 g Mehl
1 dl Milch
1 Eigelb

80 g Greyerzer, in sehr kleine
Würfel geschnitten

Paprika, Pfeffer, wenig Salz
2 Eier

frische Brotbrösel
Öl zum Ausbacken

Garnitur:

Frische Tomatensauce
und Basilikum oder Kerbel

Aus den Zutaten für die Crêpes einen dünnen Teig herstellen und während 1/2 Stunde ruhen lassen. In einer Teflonpfanne 2 dünne Crêpes im Ø von etwa 24 cm ausbacken und halbieren.

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, das Mehl dazugeben und leicht andünsten. Die kalte Milch dazugießen und unter Rühren schnell aufkochen, so dass eine dickliche Masse entsteht. Leicht erkalten lassen, dann das Eigelb und den Greyerzer daruntermischen und würzen. Diese Masse mit dem Spritzsack fingerdick auf die halbierten Crêpes aufspritzen, satt einrollen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Rolle schräg in vier stark verschobene Scheiben schneiden, im Ei wenden und panieren. Schwimmend in heissem Öl ausbacken, auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Mit je einem Löffel Tomatensauce anrichten und mit frischem Basilikum oder Kerbel garnieren.



GREYERZER-FLAN MIT PETERSILIENBUTTER

40 g Eierschwämmchen

10 g Speck

1 Schalotte

10 g Butter

1 dl Rahm

1 dl Hühnerbouillon

100 g Greyerzer, fein gerieben
2 Eier

1 Sträusschen Kerbel, fein
gehackt

Salz, weisser Pfeffer aus der
Mühle

10 g Butter

Petersilienbutter:

3 dl Hühnerbouillon

1 Schalotte, fein gehackt

50 g Butter

1 Bund Petersilie, fein gehackt

Salz und weisser Pfeffer aus
der Mühle

Die Eierschwämmchen, Speck und Schalotte fein hacken und in der Butter dünsten. Rahm, Hühnerbouillon, Greyerzer und Eier verquirlen und dazugeben, nicht kochen lassen. Mit Kerbel, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in ausgebutterte, kleine Förmchen füllen. Im Wasserbad im Ofen bei 130 °C während 45–50 Minuten pochieren.

Die Hühnerbouillon mit der Schalotte um etwa 1/3 einkochen lassen. Die Butter stückchenweise in die kochende Bouillon rühren. Die Petersilie beigegeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Greyerzerflanz auf Teller stürzen und mit Petersilienbutter umgießen.