

Célestine – Feine Pfannkuchenstreifen

Materialanforderung für 10 Portionen

- 50 g Mehl
- 0,125 l Milch
- 2 Stck. Eier

Gewürze: Salz, Muskat, gehackte Petersilie

Arbeitsweise

- ① Gesiebtetes Mehl mit Milch glattrühren.
- ② Aufgeschlagene Eier und Gewürze unterarbeiten.
- ③ Mit wenig Fett dünne Pfannkuchen backen.
- ④ Ausgekühlte Pfannkuchen in dünne Streifen schneiden.



Pfannkuchen in feine Streifen schneiden.

Pfannkuchenroulade

Arbeitsweise

- ① Teig herstellen, in wenig Fett dünne Pfannkuchen mit großem Durchmesser backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.
- ② Farce mit Sahne, Ei und Gewürzen zu einer glatten Masse verarbeiten.
- ③ Gemüsebrunoise aus Wurzelgemüse blanchieren, sofort im Eiswasser abkühlen, abtropfen lassen, unter die Fleischmasse geben.
- ④ Ausgekühlte Pfannkuchen auflegen, mit der Farce gleichmäßig bestreichen.
- ⑤ Eng zusammenrollen, in Klarsichtfolie einrollen, mit Alufolie stabilisieren.
- ⑥ Im Wasserbad bei ca. 80 °C ca. 20 Minuten pochieren oder im heißen Wasserdampf ca. 20 Minuten garen.
- ⑦ Nach dem Auskühlen aus den Folien wickeln, in gleichmäßige Scheiben schneiden, vor Verwendung kurz erwärmen.

Materialanforderung für 6 Portionen

- 50 g Mehl
- 125 ml Milch
- 2 Stck. Eier

Gewürze: Salz, Muskat, gehackte Petersilie

Füllung

- 150 g Kalbsfarce (bereits fein zerkleinert)
- 0,1 l Sahne
- 1 Stck. Ei
- 50 g Gemüsebrunoise, blanchiert

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat

Garnitur: Schnittlauchröllchen

Mit Farce gleichmäßig bestreichen.

Gefüllte Pfannkuchen einrollen.



Mit Klarsicht- und Alufolie einrollen.



In gleichmäßige Scheiben schneiden.



In Bouillon oder Kraftbrühe anrichten.

Praxis-Tipp: Als Einlage für eine Bouillon oder Kraftbrühe verwenden, geeignete Garnitur sind Schnittlauchröllchen, Gemüserauten, Gemüseperlen oder Gemüsestreifen.