Crêpes Cordon Bleu

Kategorien:	Backen, Fleischgerichte, Ofengerichte, Pfannengerichte, Schmorgerichte, Überbacken
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

250 ml Milch
100 g Mehl
3 Eier
40 dag Schinken (Toastblock, Farmerschinken, etc.)
40 dag geriebener Parmesan oder Emmentaler
1-2 Becher Sauerrahm
1-2 Becher Schlagobers
2 Dotter
eventuell etwas Preiselbeermarmelade
geriebene Muskatnuß
Salz
Pfeffer
Schnittlauch
Petersilie

Zubereitung

Zuerst die Crêpes (französisch für Palatschinke) herstellen:
Die Milch mit Salz und dem Mehl glattrühren.
Die Eier zugeben, geriebene Muskatnuß beifügen und nochmals glattrühren.
Ganz wichtig ist, daß zuerst Milch und Mehl glattgerührt werden.
Wenn zuerst Milch und Eier verrührt werden und dann das Mehl dazukommt, gibt es Klumpen in der Masse.
In eine Palatschinkenpfanne reichlich Öl füllen und heiß werden lassen.
Die Ofenplatte auf Höchster Temperatur laufen lassen.
Wenn Pfanne und Öl heiß sind, das Öl abgießen.
Die Pfanne leicht schräg halten und den Palatschinkenteig einfüllen.
Lieber am Anfang weniger Masse verwenden. Nachgeben kann man noch immer.
Nun mit einer kreisenden Bewegung den Palatschinkenteig in der Pfanne verteilen.
Die Palatschinken sollten wirklich dünn sein.
Die Pfanne wieder auf das Feuer stellen.

Sobald die Oberfläche zu stocken beginnt, mit einer Winkelpalette unter die Palatschinke fahren und umdrehen.
Die Rückseite kurz braten lassen, die Palatschinke aus der Pfanne geben und für die nächste Palatschinke wieder ganz von oben beginnen.
Crêpes auskühlen lassen.
Backrohr auf 200° C Heißluft vorheizen.
Nun die Fülle herstellen:
Geriebenen Parmesan, Sauerrahm, Schlagobers, Dotter, Gewürze und Kräuter mischen.
Eventuell etwas Preiselbeermarmelade beifügen, dann wird das Ganze ein bisschen pikanter.
Jetzt die Crêpes mit Schinken belegen.
Darauf wird die Fülle verteilt. Nur nicht zu viel, sonst rinnt sie auf den Seiten aus!
Die Crêpes werden jetzt eingerollt und in eine große, rechteckige, leicht gefettete Auflaufform gelegt.
Sollte noch Fülle übriggeblieben sein, wird sie auf den Crêpes oben noch verteilt.
Im Rohr die Crêpes noch etwa 15 Minuten überbacken bei 175° C Heißluft.
Darauf kommt die gut abgeschmeckte Fülle.