

# Berliner Speisemeisterei

## Hähnchen | Crêpes | Pfifferlinge | Forellenbirne | Vanille

### ...des Crêpeteigs:

1. Die Butter in einen Topf geben und Nußbutter herstellen.
2. Die Milch, das Mehl und die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Mixer durchmischen.
3. Durch ein Sieb die Mehlklumpen herauspassieren.
4. Die gehackte Petersilie zugeben und mit dem Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Dabei etwas von der gehackten Petersilie für das Anrichten überbehalten.
5. Die Crêpes in einer idealerweise beschichteten Teflonpfanne bzw. gut ausgebrannten gußeisernen Pfanne garen. Dafür diese mit Butter versehen und den Crêpeteig darin farblos ausbacken.

6. Den Crêpe nun herausnehmen und auskühlen lassen.

### ...der Farce:

1. 200 g Hähnchenbrustfilet in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und in die Gefriertruhe stellen.
2. Das andere Hähnchenbrustfilet in 1 cm große Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Auf ein Küchentuch geben.
3. Sind die Würfel etwas angefroren herausnehmen und in einen Minicutter geben.
4. Die Hälfte der Sahne hineingeben und stoßweise anmischen.

### Einkaufsliste

Quelle: Inspiriert von Hans Haas  
Benötigte Zeit: 2 h

#### Zutaten:

...für den Crêpeteig:

- \* 250 ml Milch
- \* 120 g Mehl
- \* 3 x Eier
- \* 15 g Butter
- \* etwas gehackte Petersilie „glatt“
- \* Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

...für die Geflügelfarce:

- \* 200 g Hähnchenbrust
- \* 200 ml Sahne
- \* Salz & Pfeffer
- \* nach Belieben eventuell noch Madeirareduktion
- \* 1 x Hähnchenbrustfilet gewürfelt
- \* Senf

...für den Salat:

- \* 100 g Pflücksalat bzw. Blattsalate nach eigenem Ermessen
- \* Balsamicoessig
- \* Olivenöl
- \* Salz & Pfeffer

...für das Pfifferlings- Birnenragout:

- \* 200 g Pfifferlinge
- \* 2 Forellenbirnen
- \* 1/2 x Vanilleschote
- \* Salz & Pfeffer
- \* Muskat
- \* Zucker
- \* 10 g Butter
- \* Pflanzenöl
- \* etwas Zitronensaft



5. Nach und nach den Rest der Sahne durch dieses fequentierte Mixen einarbeiten.
6. Herausnehmen und mit Salz & Pfeffer und wer mag mit Madeirareduktion abschmecken.
7. Die angebratenen Würfel unterheben.

# Berliner Speisemeisterei

## Hähnchen | Crêpes | Pfifferlinge | Forellenbirne | Vanille

### ...des Crêpetörtchens:

1. Den Ofen auf 140 ° C vorheizen.
2. Eine geeignete Törtchenform aussuchen und entsprechend die Crêpes ausstechen. Den ersten nun auf den Boden der Form legen und die Fleischmasse gut 1 cm dick aufstreichen.
3. Den nächsten Crêpe auflegen und mit der Hand leicht aufdrücken.
4. Erneut gut 1 cm dick von der Fleischmasse auftragen und auch hier wiederum einen Crêpe zum Abschluß auflegen.
5. Nebenbei ein Ofenblech oder Vergleichbares mit Backpapier auskleiden und das Törtchen samt Ring und einer möglichst breiten Palette umsetzen.
6. Den Ring vorsichtig abziehen.
7. Den Vorgang wiederholen bis keine Masse oder Crêpe oder kein Platz mehr auf dem Blech ist.
8. Die Törtchen im Ofen nun ca. 15 bis 20 Minuten garen, bis die Geflügelmasse gestockt ist.
9. Herausnehmen und auskühlen lassen.

### ...des Pfifferlings- Birnenragouts:

1. Die Pfifferlinge putzen, waschen und in der Salatschleuder... schleudern und auf ein Küchentuch zum trocknen legen.
2. Die Birne Schälen, Kerngehäuse entfernen und Ihr ahnt es in in 1 cm Würfel schneiden. Die Würfel in mit Zitronensaft o.ä. gesäuerten Wasser geben.
3. In einer heißen Pfanne die Pilze anbraten.

### Einkaufsliste

Quelle: Inspiriert von Hans Haas

Benötigte Zeit: 2 h

#### Zutaten:

...für den Crêpeteig:

- \* 250 ml Milch
- \* 120 g Mehl
- \* 3 x Eier
- \* 15 g Butter
- \* etwas gehackte Petersilie „glatt“
- \* Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

...für die Geflügelfarce:

- \* 200 g Hähnchenbrust
- \* 200 ml Sahne
- \* Salz & Pfeffer
- \* nach Belieben eventuell noch Madeirareduktion
- \* 1 x Hähnchenbrustfilet gewürfelt
- \* Senf

...für den Salat:

- \* 100 g Pflücksalat bzw. Blattsalate nach eigenem Ermessen
- \* Balsamicoessig
- \* Olivenöl
- \* Salz & Pfeffer

...für das Pfifferlings- Birnenragout:

- \* 200 g Pfifferlinge
- \* 2 Forellenbirnen
- \* 1/2 x Vanilleschote
- \* Salz & Pfeffer
- \* Muskat
- \* Zucker
- \* 10 g Butter
- \* Pflanzenöl
- \* etwas Zitronensaft



4. Etwas Butter hinzugeben und die Birnen sowie die Vanilleschote „ausgekratzt“ mit glacieren.

5. Mit Salz, Zucker, Muskat und Pfeffer abschmecken.

# Berliner Speisemeisterei

## Hähnchen | Crêpes | Pfifferlinge | Forellenbirne | Vanille

### Anrichtevorgang:

1. Das Crêpetörtchen im Ofen erwärmen.
2. Den Salat putzen und marinieren.
3. Das Crêpetörtchen herausnehmen und an der Seite mit Senf bestreichen und diese Seite durch die gehackte Petersilie rollen und auf einem Teller platzieren.
4. Im Kreis oder nach eigenen Vorlieben das lauwarme Ragout anrichten und auch etwas auf das Törtchen geben.
5. Salat verteilen.
6. Fertig.

### Einkaufsliste

Quelle: Inspiriert von Hans Haas

Benötigte Zeit: 2 h

### Zutaten:

...für den Crêpeteig:

- \* 250 ml Milch
- \* 120 g Mehl
- \* 3 x Eier
- \* 15 g Butter
- \* etwas gehackte Petersilie „glatt“
- \* Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

...für die Geflügelfarce:

- \* 200 g Hähnchenbrust
- \* 200 ml Sahne
- \* Salz & Pfeffer
- \* nach Belieben eventuell noch Madeirareduktion
- \* 1 x Hähnchenbrustfilet gewürfelt
- \* Senf

...für den Salat:

- \* 100 g Pflücksalat bzw. Blattsalate nach eigenem Ermessen
- \* Balsamicoessig
- \* Olivenöl
- \* Salz & Pfeffer

...für das Pfifferlings- Birnenragout:

- \* 200 g Pfifferlinge
- \* 2 Forellenbirnen
- \* 1/2 x Vanilleschote
- \* Salz & Pfeffer
- \* Muskat
- \* Zucker
- \* 10 g Butter
- \* Pflanzenöl
- \* etwas Zitronensaft

