

Fagottini mit Champignons und Flusskrebsen



für 2 Personen
Zubereitungszeit: 50 min
im Backofen: 15 min

Zutaten:

6 Crêpes mit Kräutern
Olivenöl
150 g Champignons
1 Stange Lauch
1 TL Lemon-Chili (Gewürzmischung Lafer)
2 El Kokosmilch
Salz + Pfeffer
1 El Ziegenfrischkäse
100 g Flusskrebse
6 Lauchstreifen, blanchiert
Korianderblättchen

Zubereitung:

Champignons waschen und in feine Blättchen schneiden. Von der Lauchstange drei lange Streifen ablösen, längs in 2-3 Streifen schneiden und blanchieren, restlichen Lauch in Ringe schneiden.

Olivenöl erhitzen und die Champignons darin unter Wenden braten. Lauchringe zufügen, salzen, pfeffern, kurz mitschmurgeln und nun die Gewürzmischung sowie die Kokosmilch zugeben. Nur noch kurz erhitzen und dann in eine kleine Schüssel umfüllen.

Ziegenfrischkäse einrühren, Flusskrebse unterheben, abschmecken.

Crêpes auf der Arbeitsplatte ausbreiten, auf jede Crêpe anteilmässig eine Portion der Pilzfüllung in die Mitte geben, zufalten und mit dem Lauchstreifen binden. Eine feuerfeste Form mit Olivenöl auspinseln und die Säckchen hineinstellen.

Backofen auf 180° vorheizen. Form mit den Säckchen darin 15 min erhitzen.

4 El Kokosmilch erhitzen, würzen mit Salz, Pfeffer und Lemon-Chili-Paste. Und da sich dann herausstellte, dass Lauchbänder übrig geblieben sind, schneide ich diese restlichen jetzt in feine Streifen und gebe sie zur Sauce, die dann nur noch abgeschmeckt werden muss.

Die Säckchen mit der Sauce umgiessen, mit Korianderblättchen garnieren und servieren.