



# Galette à la française

## mit Pilzen

🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 30 min Kochzeit

🔥 1.097 kcal pro Portion

•• Mittel

👩‍🍳 Sterneküche C. Rüffer



## Zutaten

2 Portionen

75 g Buchweizenmehl

100 ml Milch

1 Ei

90 g Butter

250 g braune Champignons

150 g Austernseitlinge

1 kleine Zwiebel

120 ml Weißwein

130 g Crème double

2 El körniger Senf

3 Zweige Estragon

3 Zweige Kerbel

1 El Zitronensaft

2 El Haselnussöl

40 g Comtè-Käse

Salz

Pfeffer

## Zubereitung

- 1 Für die Galette à la française das Buchweizenmehl mit der Milch, dem Ei und 70 ml kaltes Wasser glattrühren. 20 g Butter schmelzen und zusammen mit einer Prise Salz unterrühren.
- 2 Den Teig für 1 Stunde im Kühlschrank quellen lassen.
- 3 Die braunen Champignons und Austernseitlinge putzen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- 4 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze 4 Minuten darin anbraten. Die Zwiebelwürfel zugeben und anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Crème double zugeben. Den körnigen Senf zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und cremig einkochen lassen.
- 5 Estragon- und Kerbelblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die Hälfte zu den Pilzen geben, die andere Hälfte aufbewahren.
- 6 In einer beschichteten Pfanne 10 g Butter zerlassen und etwas Buchweizenteig hineingeben. Beidseitig einen Pfannkuchen backen, danach den Vorgang wiederholen, so daß man zwei schöne Pfannkuchen erhält.
- 7 Diese auf zwei Teller legen, mit den Rahm-Pilzen füllen und leicht einklappen. Die zurückbehaltenen Kräuter mit Zitronensaft und Haselnussöl vermengen und über die Galettes geben. Den Comtè-Käse fein hobeln und darüber streuen.

## Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	0kJ /0kcal	0kJ /1.097kcal
Fett	0g	88g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	48g
Kohlenhydrate	0g	40g
davon Zucker	0g	9g
Eiweiß	0g	25g
Salz	0g	4g