

# Buchweizen-Crêpes mit Kürbis-Basilikum-Ragout

Rezept (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden



## Zutaten

12 Blätter vom Kopfsalat  
12 Knoblauchzehen  
1 großer Bund oder 1 Topf Basilikum  
3 große Auberginen  
3 Zwiebeln  
120 g jungen Spinat  
600 g Kürbis (Hokkaido)  
200 g Buchweizen-Mehl  
2 EL Zucker  
Salz & Pfeffer  
50 g Butter  
200 ml Milch  
2 EL Sahne  
4 Eiern  
4 EL Apfelessig  
100 ml Olivenöl  
1 Dose Tomaten (gestückelt)  
Bio-Instant Pulver für Gemüsebrühe

## Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)  
Hölzerner Pfannenwender (vorne flach) oder Crêpe-Spatel  
Pürierstab

## Zutaten   Zubereitung

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

### 1. Buchweizen-Teig zubereiten

**200 g Buchweizen-Mehl** mit  
**4 Eiern** mit dem Rührbesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine mischen.  
**200 ml Milch** und  
**1 TL Salz** hinzugeben unditerrühren.  
Die Mischung bis zur Fertigstellung aller folgenden Arbeitsschritte im Kühlschrank ruhen lassen.

## 2. Auberginen vorbereiten

**3 große Auberginen**  
**12 Knoblauchzehen**  
**etwas Olivenöl**

waschen und einige Male rundherum mit einer Gabel einstechen. ungeschält zusammen mit der Aubergine in eine mit eingefettete Auflaufform geben und auf einem Rost auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens backen, bis die Aubergine weich wird (ca. 40 Minuten). Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

## 3. Kürbis-Ragout zubereiten

**600 g Kürbis (Hokkaido)**  
**3 Zwiebeln**  
**2 EL Zucker**  
**400 ml Gemüsebrühe**  
*(hergestellt aus Bio Instant-Pulver)*  
**4 EL Apfelessig**  
**2 EL Sahne**  
**30 g Basilikumblätter**

schälen und in kleine Würfel schneiden.  
schälen und klein würfeln. 160 g davon (Rest für später aufbewahren) mit  
und  
und  
sowie  
in einen Topf geben und unter ständigem Umrühren köcheln, bis der Kürbis weich ist (ca. 35 Minuten).  
Den Topf anschließend vom Herd nehmen und den Kürbis mit einem Pürierstab grob pürieren (nicht zulange, es dürfen noch Stückchen enthalten sein).  
in schmale Streifen schneiden und in das Kürbis-Ragout geben. Alles abkühlen lassen.  
In der Zwischenzeit in einer Pfanne

## 4. Auberginen fertig zubereiten

**etwas Olivenöl**  
**60 g Zwiebeln (s.o.)**  
**120 g gehackten Tomaten**  
**(aus der Dose)**  
**120 g jungen Spinat**  
**Salz & Pfeffer**

erhitzen.  
mit  
in die Pfanne geben und solange erhitzen, bis die Zwiebeln karamellisieren.  
Von der Aubergine Strunk, Haut und Kerne entfernen und den Knoblauch schälen. Beides klein schneiden und zu den Zwiebeln und Tomaten in die Pfanne geben. Solange erhitzen bis die Masse andickt und etwas bräunt. (Gegebenenfalls noch etwas Olivenöl zugeben.) Dann die Pfanne vom Herd nehmen.  
waschen und trockenschütteln und anschließend hacken. Zu der Masse in die Pfanne geben und unterheben. Mit  
abschmecken und abkühlen lassen.

## 5. Buchweizen-Crêpes backen

Für jeden Crêpe  
und  
**1/2 TL Butter**  
**1/2 TL Olivenöl**

in einer Pfanne erhitzen und mit einer kleinen Schöpfkelle ca. 50 ml des Teigs in die Pfanne geben.  
Den Teig sehr schnell mit einem hölzernen Pfannenwender oder Crêpe-Spatel rund von der Mitte aus verteilen und solange braten, bis Luftblasen auf der Oberfläche zu sehen sind. Dann den Crêpe drehen und kurz von der anderen Seite braten, bis der Crêpe leicht gebräunt ist. Aus der Pfanne auf einen Teller legen und abkühlen lassen.  
So mit allen Crêpes verfahren, bis der Teig verbraucht ist.

## 5. Anrichten

### **12 Blätter vom Kopfsalat**

*(ggf. übrig aus dem Aperitif  
dieses Menüs)*

waschen und trockenschütteln. Jeweils 2 Blätter als Unterlage für die Crêpes auf 6 Teller legen.

Die Crêpes in Viertel falten und jede Tasche mit der Auberginen-Masse füllen. Auf die Salatblätter legen.

**Basilikumblättern** Anschließend einen Klacks Kürbisragout daneben geben. Mit garnieren.