

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Crêpe Suzette

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

180 ml Bio-Heumilch, 75 g glattes Mehl, 2 Bio-Eier, 80 g abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange, 1 Prise Salz, 75 g leicht gebräunte Butter, 10 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote; Butter zum Backen.

Für die Sauce: 80 g Demerara-Zucker, 1 Zitrone (unbehandelt), 4 Orangen (unbehandelt), 35 ml Grand Marnier, 15 ml Cointreau, 50 g eiskalte Butterstücke.

Zubereitung

Für den Teig in einer Schüssel das Mehl mit der Milch glatt rühren. Eier, Orangenschale, Salz, Butter, Zucker und Vanille gut verrühren. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen, etwas Teig einfließen lassen und nach und nach dünne Palatschinken (Crêpes) backen. Für die Sauce von den Zitrusfrüchten die Schale abreiben. Die Zitrusfrüchte halbieren und teilweise auspressen. 200 ml Orangensaft und 20 ml Zitronensaft mit dem Abrieb vermengen. Aus den verbleibenden Früchten Filets ausschneiden.

In einer Pfanne Zucker hell karamellisieren. Zitrusfrüchtesaft hinzufügen und auf ein Drittel einkochen. Grand Marnier und Cointreau unterrühren. Die Sauce mit kalten Butterstücken binden.

Die dünn gebackenen Crêpes zwei Mal falten, mit Orangensauce übergießen, die Fruchtfilets darübergeben und mit Grand Marnier flambieren.