

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Crêpes Suzette

**Koch: Christian Göttfried**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Crêpes

- 125 g Weizenmehl (Type 405)
- 15 g Kristallzucker
- 250 ml Milch
- 25 g Butter
- 2 Eier
- 1 Eidotter
- Salz
- Pflanzenöl zum Ausbacken

Für die Tränke

- 2 Bio Orangen
- 4 EL Kristallzucker
- 2 EL Orangenlikör
- 40 g Butter

Für die Garnitur

- Filets aus 3 Bio Orangen
- frische Minze

## Zubereitung

- 1.** Für den Teig das Weizenmehl in eine Schüssel sieben, den Kristallzucker und die Milch begeben und mit einem Schneebesen glattrühren. Achtung: Beim Rühren darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden.
- 2.** Nun die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Eier und die Eidotter gemeinsam mit einer Prise Salz in den Teig rühren, die flüssige Butter in einem dünnen Strahl einfließen lassen und die Masse gut vermengen. Den Teig anschließend etwa 30 Minuten stehen lassen.
- 3.** Eine beschichtete Pfanne erhitzen und diese mit etwas Küchenpapier dünn mit Pflanzenöl einreiben. Den Teig mit einer kleinen Kelle portionsweise hauchdünn mittig in die heiße Pfanne geben und auf dem Pfannenboden verteilen. Die Crêpes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten zirka 30-60 Sekunden ausbacken.
- 4.** Für die Garnitur drei Bio Orangen filetieren. Hierfür mit einem glatten Messer direkt an der Orangenhaut entlang schneiden und die weiße Haut entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden.
- 5.** Für die Tränke die Schale der übrigen zwei Orangen abreiben, die Früchte halbieren und den Saft auspressen. Den frisch gepressten Orangensaft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen, den Kristallzucker und die Hälfte des Orangenlikörs zugeben und die Orangensauce für etwa 5 Minuten einkochen lassen. Dann die Butter unterrühren und die Crêpes in Viertel zusammenklappen und in Pfanne zur Sauce geben. Danach den restlichen Orangenlikör eingießen und flambieren.
- 6.** Zum Schluss die Crêpes Suzette auf einem flachen Teller anrichten, die Orangensauce und die Orangenfilets darüber geben und mit der frischen Minze garnieren.