

## Mit Orangen-Ragout gefüllte Crêpes mit Schokoladen-Soße

### Für 2 Personen

150 g Mehl	3 Eier	200 ml Milch
300 g Zucker	50 g Vollmilchschokolade	50 g Zartbitterschokolade
2 Orangen, unbehandelt	100 ml Orangensaft	40 ml Bitterorangen-Likör
Speisestärke	Pflanzenöl	

Die Schokolade zusammen mit 50 Gramm Milch in einem Topf schmelzen und beiseite stellen. 150 Gramm Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen, mit dem Orangensaft und dem Bitterorangen-Likör ablöschen und mit etwas Speisestärke abbinden. Die Orangen schälen, filetieren und die Filets mit in den Orangensaft geben. Das Mehl mit den Eiern, der Milch und dem restlichen Zucker zu einem glatten Teig rühren und etwas aufquellen lassen. Anschließend Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Crepes goldgelb ausbacken. Die Crepes mit dem Orangeragout füllen, auf Tellern anrichten und mit der Schokoladensoße beträufeln.

Patrick Loehl am 15. Dezember 2009