

Crêpes Suzette mit Kirsch-Ragout

Für 2 Personen

350 g Sauerkirschen	1 Vanilleschote	4 Kugel Vanilleeis
1TL Kartoffelstärke	130 g Mehl	2 Eier
90 g Butter	200 ml Milch	4 EL Orangenlikör
50 ml Rotwein	1 EL Rum	1 Msp. Zimt
1 Prise Salz	Puderzucker	

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen, das Mark mit den Kirschen, dem Zimt und zwei Esslöffeln Zucker in dem Rotwein erhitzen. Die Stärke mit dem Rum vermischen und vorsichtig unter die Kirschen rühren. Einmal aufkochen und abkühlen lassen. 40 Gramm Butter in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl mit der Milch glattrühren, flüssige Butter, Eier, einer Prise Salz und Zucker einrühren. Den Teig in eine erhitzte Pfanne geben und zu Crêpes ausbacken. Die Crêpes anschließend zweimal zu einer Tüte zusammenfalten. Die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen und mit den restlichen Zucker bestreuen. Die Crêpes hineinlegen und mit dem Orangenlikör ablöschen. Die Crêpes sofort flambieren. Die Crêpes Suzette auf einem Teller anrichten und das Kirschragout dazugeben. Mit dem Puderzucker garnieren und servieren.

Edeltraut Myslakowski am 22. Dezember 2011