

Mandel-Crêpe mit marinierten Pfirsichen

Für 2 Personen

2 unbehandelte Orangen	1 unbehandelte Zitrone	2 Pfirsiche
15 g gemahlene Mandeln	30 g Mandelblättchen	25 g Mehl
40 g Zucker	30 g Puderzucker	1 Ei
20 g Butter	Butterschmalz	70 ml Milch
1 EL Rum	1 Sternanis	1 Vanilleschote
Salz		

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schale einer Orange und der Zitrone abreiben und dann den Saft der Früchte auspressen. Die Vanilleschote halbieren, der Länge nach aufschneiden und das Mark einer Hälfte auskratzen. Einen Esslöffel Zucker zusammen mit dem Sternanis, dem Vanillemark und der halben Vanilleschote, den Säften, der abgeriebenen Schale und zwei Esslöffeln Wasser aufkochen und etwa vier Minuten einkochen lassen. Dann den Sud vom Herd nehmen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Anschließend in dünne Spalten schneiden und gleichmäßig in einer flachen Schale verteilen. Den Sternanis sowie die Vanilleschote aus dem Sud entfernen und den noch warmen Sud darüber gießen. Die Pfirsiche im Kühlschrank zugedeckt marinieren lassen. Die Butter erhitzen und hellbraun werden lassen. Das Mehl, die Mandeln, einen Esslöffel Zucker, die Milch, den Rum und eine Prise Salz zusammen mit der Butter zu einem glatten Teig verrühren. Die zweite Orange halbieren, die Schale einer Hälfte abreiben und dazugeben. Dann das Ei aufschlagen, untermischen und den Teig etwa 15 Minuten quellen lassen. Den vorbereiteten Teig noch einmal durchrühren und etwa ein Achtel in die Mitte einer Pfanne mit etwas Butterschmalz geben. Bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Pfanne schwenken, damit der Teig verlaufen kann. Die Crêpe wenden, sobald sie auf der Unterseite leicht gebräunt sind. Anschließend für etwa eine Minute backen, bis auch die Oberseite gebräunt ist. Das Ganze mit dem restlichen Teig wiederholen, so dass hauchdünne Crêpes entstehen. Anschließend die gebackenen Crêpes im Backofen warm halten. Die Pfirsichspalten in einem Sieb abtropfen lassen und den Sud dabei auffangen. Etwa die Hälfte des Suds bei starker Hitze so lange einkochen, bis er eine sirupartige Konsistenz erhält. Dann die Früchte auf den Crêpes verteilen und diese vorsichtig zusammenrollen. Die Crêpes mit dem Sud beträufeln, dann mit den Mandelblättchen und dem Puderzucker bestreuen. Anschließend noch mit dem Pfirsichsirup beträufeln. Den Mandelcrêpe mit den marinierten Pfirsichen auf Tellern anrichten und servieren.

Richard Melz am 19. Januar 2012