

Crêpe-Ravioli à la Suzette

Für zwei Personen

3 Apfelsinen	0,5 Bund frische Minze	1 Vanilleschote
2 Eier	200 g Mehl	100 g Zucker
250 g Sahnequark	100 ml Grand Marnier	200 ml Milch
Öl		

Den Quark mit dem Zucker süßen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Quark mit der Vanille und etwas Grand Marnier verfeinern. Eine Apfelsine schälen, filetieren und zu der Quarkcreme hinzufügen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit den Eiern vermengen. Die Milch hinzufügen und einen Teig herstellen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Nacheinander zwei Crêpes darin ausbacken. Aus den gebackenen Crêpes mit einem großen Servierring Kreise ausstechen. Anschließend mit der Quarkmasse füllen und wie eine Ravioli schließen. Die übrigen Apfelsinen schälen und filetieren. In einer Pfanne den restlichen Zucker karamellisieren lassen und die Apfelsinenfilets dazugeben. Das Ganze mit dem restlichen Grand Marnier flambieren. Anschließend auskühlen lassen. Minze zupfen. Die Crêpe-Ravioli à la Suzette auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Ralf Wüstenberg am 26. Juli 2012