

## Crêpe mit angeschwipsten Birnen

### Für zwei Personen

2 Birnen	4 Kumquats	2 Stück Vollmilchkuvertüre
2 Stück weiße Schokolade	4 EL Mehl	90 g Orangen Zucker
1 Ei	200 ml Milch	4 EL Orangencognac
100 ml trockener Rotwein	Pflanzenöl	1 Zweig Melisse
1 Gewürznelke	1 Prise Salz	

Die Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Die Birnenhälften in einen Topf geben und mit der Hälfte des Rotweins und 100 Milliliter Wasser übergießen. Anschließend die Kumquats, die Hälfte des Orangen Zuckers und die Gewürznelke dazugeben. Bei schwacher Hitze solange dünsten, bis die Birnenhälften weich sind. Die Kumquats und die Birnenhälften aus dem Topf nehmen. Die Kumquats in feine Streifen schneiden, den restlichen Rotwein und den restlichen Orangen Zucker sowie den Orangencognac in den Topf geben und alles etwa fünf bis zehn Minuten einkochen lassen. Das Ei aufschlagen und mit der Milch, dem Mehl und dem Salz vermischen. Die Crêpes in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl ausbacken. Die Vollmilchkuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die weiße Schokolade grob raspeln. Die geschmolzene Schokolade über die Birnenhälften verteilen und mit weißen Schokoladenraspeln bestreuen. Die Melisse zupfen. Die Crêpes mit den angeschwipsten Birnen auf Tellern anrichten, mit der Melisse garnieren und servieren.

Nadja Schröer-Petranovskaja am 15. November 2012