

# Pfannenkuchen-Ravioli à la Suzette

## Für zwei Personen

4 unbehandelte Orangen	250 g Mehl	4 Eier
50 g Butter	50 g Mascarpone	50 g Quark
500 ml Milch	100 ml Orangenlikör	0,5 Bund Minze
1 Prise Salz	200 g Zucker	

Die Eier aufschlagen und zusammen mit dem Mehl, der Milch, der Butter und dem Salz zu einem Teig verrühren. Das Ganze dünn zu Pfannenkuchen ausbacken. Den Mascarpone und den Quark verrühren. Das Ganze mit Orangenlikör und etwas Zucker abschmecken. In den Pfannenkuchen mit einem Servierring mittig einen Kreis ausstechen. Anschließend in den Kreis etwas von der Quarkmischung geben und einen weiteren Pfannkuchen obenauf legen. Mit einer Gabel die Ränder der Pfannenkuchen leicht andrücken. Eine Orange auspressen. Die restlichen Orangen filetieren. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend mit dem restlichen Grand Marnier ablöschen und flambieren. Etwas Orangensaft dazu geben. Die Pfannenkuchenvavioli in der Sauce schwenken. Die Minze zupfen. Die Pfannenkuchenvavioli à la Suzette auf Desserttellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Patrick Wüstenberg am 05. Dezember 2012