

## Crêpe Suzette mit Sauerrahm-Eis

### Für zwei Personen

2 Bio-Orangen	250 g Crème-fraîche	5 EL Bitterorangenlikör
200 ml Rahm	100 ml Milch	40 g Butter
1 Ei	1 EL Öl	25 g Zucker
50 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillezucker	50 g Mehl
1 Prise Salz	Minze	

Für das Sauerrahmeis in einer Schüssel die Crème-fraîche, den Vanille- und den Puderzucker sowie den Bitterorangenlikör verrühren. Den Rahm steif schlagen, unterziehen und in die Eismaschine geben. Anschließend die Masse im Gefrierfach kühl stellen. Für die Crêpes 25 Gramm Butter erhitzen. Anschließend die zerlassene Butter mit dem Ei, der Milch, dem Mehl und einer Prise Salz mit dem Pürierstab vermengen und 20 Minuten quellen lassen. Eine Bio-Orange waschen, die Schale abreiben und etwa 40 bis 50 Milliliter Saft auspressen. Die zweite Orange gut schälen, sodass auch die weiße Haut vollständig entfernt wird. Anschließend die Orange filetieren. Eine Pfanne mit etwas Öl ausstreichen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und diesen durch Kippen der Pfanne gleichmäßig darin verteilen. Den Crêpe auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze hellgelb backen. Mit dem restlichen Teig fortfahren und die fertigen Crêpes auf einen Teller geben und abdecken. Den Zucker und einen Esslöffel Butter in der Pfanne schmelzen, den Orangensaft hinzugeben und kurz einkochen lassen. Die gefalteten Crêpes hineingeben, kurz darin erwärmen, vier Esslöffel Orangenlikör zugeben und flambieren. Die Orangenschale und Orangenfilets vorsichtig unterheben. Auf einem Teller die Crêpes anrichten und noch ganze Orangenfilets dazugeben. Das Eis in separaten Schüsseln servieren. Mit Minzblättern garnieren.

Sebastian Imhof am 11. Dezember 2013