

Schokoladen-Crêpe mit Mango-Ragout

Für zwei Personen

1 Mango	1 Ei	2 Vanilleschoten
1 EL Butter	2 EL Schokoladenraspeln	2 EL Zucker
2 EL brauner Zucker	50 g Mehl	1 EL Backkakao
2 EL Puderzucker	75 g Sahnequark	75 g Crème-fraîche
125 ml Milch	50 ml Orangensaft	3 EL Coïntreau
Salz		

Für die Crêpes das Ei zusammen mit der Milch, dem Mehl, dem Kakao und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Anschließend den Teig ruhen lassen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit dem Sahnequark, der Crème-fraîche, zwei Esslöffel der Schokoraspeln und einem Esslöffel Zucker in einer weiteren Schüssel vermengen. Für das Mangoragout den Orangensaft zusammen mit dem braunen Zucker und der zweiten Vanilleschote in einem Topf aufkochen lassen. Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese anschließend zu dem Orangensaft geben und für fünf Minuten mitkochen. Nach und nach den Coïntreau unterrühren. Den Teig in einer Pfanne nun portionsweise backen, sodass dünne Crêpes entstehen. Die Crêpes mit der Quarkmasse füllen und einrollen. Die Schokoladencrêpes mit dem Mangoragout auf Tellern anrichten und servieren.

Kristina Heilgeist am 28. März 2014