

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für den Teig:

| | | |
|---------------------|--------------|-----------------------------|
| 150 g Mehl | 2 Eier | 50 ml Milch |
| 1 EL Sonnenblumenöl | 20 ml Rum | $\frac{1}{2}$ Vanilleschote |
| 2 EL Zucker | Butter, Salz | |

Für die Sauce:

| | | |
|------------------------|---------------------|--------------------|
| 3 Orangen | 1 Zitrone | 100 g Butter |
| 1 EL Zucker | 2 EL brauner Zucker | 50 ml Orangenlikör |
| 50 g gehobelte Mandeln | 2 Zweige Minze | |

Für den Teig die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Eier, das Öl, das Vanillemark und den Zucker, die Milch, das Mehl, den Rum und 50 Milliliter Wasser und eine Prise Salz mixen. Bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben, bis der Teig eine dickflüssige Konsistenz hat. In einer Pfanne mit wenig Butter sehr dünne und helle Crêpes backen. Die Crêpes zu Vierteln zusammenklappen und warm stellen. Für die Sauce die Butter in einem Topf erwärmen. Zwei Orangen und die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit dem Zucker zur Butter gießen und etwas einkochen lassen. Die dritte Orange filetieren. Die Mandeln in einer Pfanne leicht anbräunen. Den Orangenlikör leicht anwärmen. Die Crêpes gefaltet in eine Pfanne geben, die Sauce darübergießen und etwas ziehen lassen. Die Orangenschalen auf die Crêpes geben, den braunen Zucker und den Orangenlikör darüber geben und alles flambieren. Die Crêpes auf Tellern anrichten, mit Minze und den Mandeln garnieren und servieren.

Dimitrios Kaltsidis am 05. Februar 2015