

Crêpe, Vanille-Quark-Creme, Orangen, Kirschlikör-Spiegel

Für zwei Personen

Für den Teig:

| | | |
|-------------|--------------|---------------|
| 2 Eier | 100 g Mehl | 150 ml Milch |
| 2 EL Zucker | 1 Prise Salz | Butterschmalz |

Für die Creme:

| | | |
|-------------|--------------|------------------|
| 50 g Quark | 100 ml Sahne | 1 Schote Vanille |
| 2 EL Zucker | | |

Für den Kirschlikörspiegel:

| | | |
|--------------|-------------------------|--------------|
| 2 Blutorange | 200 ml Sauerkirschlikör | 50 ml Wasser |
| 1 EL Stärke | 3 EL Zucker, braun | |

Für die Garnitur:

| | | |
|----------------|---------|-------------|
| 2 Zweige Minze | Vanille | Puderzucker |
|----------------|---------|-------------|

Für den Crêpe die Eier aufschlagen. Anschließend mit dem Zucker, etwas Salz und mit der Milch vermengen. Das Mehl sieben, untermischen und etwas ruhen lassen. Den Sauerkirschlikör in einem Topf kurz aufkochen und mit dem Wasser und der Stärke binden. Den Topf vom Herd nehmen und gelegentlich umrühren. Für die Creme die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote mit dem Zucker verrühren und mit dem Quark vermengen. Den Quark leicht unter die Sahne heben und kühlstellen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Crêpes backen und abkühlen lassen. Die Blutorange in Filets schneiden. Einen Teller mit etwas Puderzucker bestäuben. Die Crêpes mit der Vanille-Quarkcreme und den Blutorangefilets füllen, einrollen und in der Mitte quer durchschneiden. Den braunen Zucker auf die Crêpes streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Einen Kirschlikörspiegel auf den Tellern anrichten. Den gefüllten Crêpe darauflegen. Abschließend mit einem Minzblatt und etwas Vanille garnieren und servieren.

Petra Berscheid am 19. Februar 2015