

Safran-Crêpe mit Erdbeer-Püree und Minz-Zucker

Für zwei Personen

Für den Safran-Crêpe:

1 Ei	40 g Butter	60 ml fettarme Milch
40 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Pck. Bourbon-Vanillezucker	1 Prise Safranpulver
1 Prise Salz		

Für das Erdbeer-Püree:

250 g Erdbeeren	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ EL Waldbeeren-Likör
4 EL Puderzucker	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

50 g Zucker	1 EL Puderzucker	1 Bund Minze
-------------	------------------	--------------

Für den Safran-Crêpe 20 Gramm Butter zerlassen. Aus zerlassener Butter, Ei, Milch, Mehl, Safranpulver, Bourbon-Vanillezucker und einer Prise Salz einen Teig zubereiten. Teig 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Erdbeer-Püree Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Drei Erdbeeren beiseitelegen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Zitrone halbieren und auspressen. Erdbeeren in eine Schüssel geben und mit Vanillemark, ein Esslöffel Zitronensaft und vier Esslöffel Puderzucker pürieren.

Teigmasse aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Pfanne 20 Gramm Butter erhitzen und Crêpes ausbacken. Crêpes mit der Hälfte des Erdbeer-Pürees bestreichen und aufrollen.

Andere Hälfte des Pürees in einem Topf erhitzen, Waldbeeren-Likör unterrühren. Drei beiseitegelegte Erdbeeren in Scheiben schneiden und zu dem Erdbeer-Waldbeeren-Likör-Püree geben. Für den Minz-Zucker Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. In einem Mörser mit Zucker vermengen.

Safran-Crêpes mit Erdbeer-Püree und Minz-Zucker anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Manfred Königs am 14. April 2016