

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

2 Eier	150 ml Milch	70 g Mehl
50 ml Mineralwasser	150 g Mascarpone	3 TL Zucker
Sonnenblumenöl		

Für die Sauce:

20 ml Bitterorangenlikör	50 ml Orangensaft	1 Orange
3 TL Zucker	2 TL Butter	1 Vanilleschote
3 Zweige Minze		

Für die Crêpes Eier in eine Schale geben und Milch aufgießen, Zucker und Mehl dazugeben und miteinander verrühren. Wasser hinzugeben. Frischhaltefolie über die Schale und im Kühlschrank ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Orangenscheiben und Vanilleschote hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Bitterorangenlikör ablöschen und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss einen Schuss Orangensaft hineingeben und kurz ziehen lassen.

Crêpe-Teig aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und eine Kelle Teig in die Pfanne geben. Von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Die Crêpe in die Saucen-Pfanne geben. Nochmal erwärmen, die Crêpe falten und auf einem Teller anrichten. Mit etwas Minze und Orangenzeste garnieren und servieren.

Mattia Giannone am 09. Juni 2016