

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für den Crêpe-Teig:

50 g Mehl

$\frac{1}{2}$ EL Puderzucker

2 EL neutrales Pflanzenöl

2 Eier

3 EL Milch

$\frac{1}{2}$ Msp. feines Salz

45 g Butter

$\frac{1}{2}$ EL Rum

Für die Sauce:

2 Orangen, davon Saft und Schale

6 Stück Würfelzucker

$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Saft

$\frac{1}{2}$ EL gehobelte Mandeln

40 ml Orangenlikör

Für den Crêpe-Teig:

Butter in einem Topf verflüssigen. Mehl mit Eiern, etwa einem Drittel der zerlassenen Butter, Salz, Puderzucker, Milch und Rum zu einem flüssigen Teig verrühren. 30 Minuten quellen lassen, gut durchrühren und mit 2 EL Wasser verdünnen. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl aus dem Teig dünne, helle Crêpes backen. Diese aus der Pfanne gleiten lassen, zusammenklappen und warm stellen.

Für die Sauce:

Übrige Butter erwärmen. Orange waschen und etwas Schale reiben. Orange und Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Zuckerwürfel in der Butter schmelzen, Orangen- und Zitronensaft angießen und zwei Minuten köcheln lassen.

Die übrige Orange schälen und filetieren. Orangenfilets in die Zitrusbutter geben. Die gefalteten Crêpes hineinlegen, mit der Sauce beträufeln und kurz ziehen lassen.

Gehobelte Mandeln in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Orangenlikör in die Pfanne mit den Crêpes geben, flambieren und mit den Mandeln garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Rebecca Stüven am 12. Januar 2017