

Crêpe Suzette mit Orangen-Filets, Macadamias, Zimt-Eis

Für zwei Personen

Für das Zimteis:

100 ml süße Sahne	75 ml Vollmilch	1 Ei
30 g Zucker	1 TL gemahlener Zimt	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für die Crêpes:

3 Eier	4 EL feines Weizenmehl	50 ml Sahne
200 ml Milch	50 g Butter	100 ml Mineralwasser
1 EL Zucker	Pflanzenöl	1 Prise feines Salz

Für die Orangensauce:

3 EL Zucker	3 Orangen, Saft	1 Vanilleschote
30 ml Orangenlikör		

Für die gebrannten Nüsse:

10 Macadamianüsse	2 EL Zucker	1 EL Honig
Saltflakes		

Für das Zimteis:

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseitelegen. Ei trennen. Sahne, Milch, Zucker, Zimt, Vanillemark und Eigelb miteinander verquirlen und in einer Eismaschine ca. 15 Minuten zu einem cremigen Eis rühren lassen.

Für die Crêpes:

Die Butter in einem Topf erhitzen.

Aus Eiern, Mehl, Butter, Sahne, Milch, Mineralwasser, Zucker und Salz einen cremig-flüssigen Teig herstellen.

Etwa 5 Minuten quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne in wenig Fett dünn ausbacken.

Für die Orangensauce:

Zwei Orangen halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

In einer Pfanne den Zucker mit dem Orangensaft einkochen und karamellisieren lassen.

Die Orangenschale der übrig gebliebenen Orange abreiben und die Orange filetieren. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen.

Orangenabrieb und -filets sowie Vanillemark zum Karamell geben. Mit der Hälfte des Orangenlikörs ablöschen.

Alles einkochen lassen, bis eine dickliche Flüssigkeit entstanden ist. Crêpes falten und zugeben. Leicht mitköcheln lassen.

Übrigen Orangenlikör angießen und sofort flambieren.

Für die gebrannten Nüsse:

In einer Pfanne 50 ml Wasser mit Zucker und Honig karamellisieren und die Nüsse zugeben. Lange unter ständigem Rühren zu gebrannten Nüssen verarbeiten.

Mit einigen Saltflakes würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 05. Dezember 2018