

Crêpe Suzette mit Orangen-Limetten-Eis

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

2 Eier	250 ml Milch	25 g Butter
120 g Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker
1 Prise Salz		

Für die Sauce:

3 Orangen, Frucht, Saft	2 EL Bitterorangenmarmelade	50 ml Bitterorangenlikör
1 EL Butter	50 g Zucker	

Für das Eis:

1 Orange, Saft, Zesten	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Zesten	200 g gezuck. Kondensmilch
250 g griech. Joghurt	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Minze

Für die Crêpes:

Die 25 g Butter schmelzen. Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Milch, Salz, Zucker, Vanillezucker und die geschmolzene Butter hinzufügen.

Alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig für etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und leicht mit Butter einfetten.

Eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen.

Crêpe etwa 1-2 Minuten backen, bis die Ränder leicht bräunlich werden, dann wenden und die andere Seite goldbraun backen. Mit dem restlichen Teig wiederholen, bis alle Crêpes gebacken sind. Die Crêpes warm halten.

Für die Sauce:

Zwei Orangen auspressen, dann Schale abreiben. Eine Orange filetieren.

In einer großen Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Sobald der Zucker geschmolzen und goldbraun ist, den Orangensaft, Bitterorangemarmelade und den Orangenabrieb hinzufügen. Gut umrühren. Butter in kleinen Stücken hinzufügen und rühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Bitterorangenlikör hinzufügen und die Sauce kurz aufkochen. Crêpes nacheinander in die heiße Sauce legen und kurz auf jeder Seite schwenken, sodass sie die Sauce gut aufnehmen. Filets dazugeben. Flambieren.

Für das Eis:

Orange und Limette waschen, Zesten abziehen und den Saft auspressen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Kondensmilch in einer Schüssel mit Vanillemark, Orangen- und Limettensaft sowie den Zesten verrühren. Joghurt nach und nach unterheben und alles in die Eismaschine geben. In der Maschine zu cremigem Eis rühren lassen. Später mit Minze garnieren.

Die Crêpes auf Tellern anrichten, Orangenfilet dazugeben, eventuell mit etwas zusätzlichem Orangenabrieb und einem Spritzer Bitterorangen Likör garnieren. Das Eis in ein vorgekühltes Schälchen geben und sofort servieren.

Svetozar Savi am 15. August 2024