

Crêpe mit Orangen-Eis, Orangen-Sirup und Orangen-Filets

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

| | | |
|-------------|------------|--------------|
| 1 Orange | 2 Eier | 25 g Butter |
| 250 g Milch | 125 g Mehl | 1 Prise Salz |

Für das Orangeneis:

| | | |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 2 Orangen | 400 g gezuckerte Kondensmilch | 500 g griech. Joghurt |
| 30 g geröst. Erdnüsse | 1 Vanilleschote | |

Für das Orangensirup:

| | | |
|--------------|--------------------|--------------------|
| 2 Orangen | 100 g Zucker | 20 ml Orangenlikör |
| 1 Zimtstange | 3 Kapseln Kardamom | 10 g kalte Butter |

Für die marinierten Orangenfilets:

| | |
|----------|-------------------|
| 1 Orange | würziges Olivenöl |
|----------|-------------------|

Für die Crêpes:

Die Butter in einem Topf schmelzen. In einer Rührschüssel geschmolzene Butter, Milch, Mehl, Eier und Salz verrühren. Orange waschen und ca. $\frac{1}{2}$ TL Schale abreiben. Schale zum Teig geben, umrühren und mindestens 25 Minuten quellen lassen.

In eine Crêpes-Pfanne jeweils einen Löffel Teig hineingeben, verteilen und zart backen, sodass der Crêpe nur leicht Farbe bekommt.

Für das Orangeneis:

Sahne steif schlagen. Orangen waschen, Zesten abziehen und auspressen. Erdnüsse in einem Multizerkleinerer fein mahlen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Kondensmilch in einer Schüssel mit Vanillemark, Orangensaft und Zesten verrühren. Sahne nach und nach unterheben und alles in die Eismaschine geben. In der Maschine zu cremigem Eis rühren lassen.

Später auf den Erdnüssen anrichten.

Für das Orangensirup:

Orangen waschen und Schale abreiben. Saft auspressen. Saft, Schale, Orangenlikör, Zucker, Zimtstange und Kardamomkapseln in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten einköcheln. Zum Schluss die kalte Butter einrühren.

Für die marinierten Orangenfilets:

Orange schälen und filetieren. Filets mit Olivenöl beträufeln und ziehen lassen.

Juliane Schmitz am 17. November 2022