

Crêpe Suzette mit Vanille-Eis, Schokoladen-Crumble

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

2 Eier	250 ml Milch	25 g Butter
125 g Weizenmehl	15 g Zucker	1 Prise Salz
Öl		

Für die Sauce:

5 Orangen, Saft, Abrieb	40 g Butter	2 EL Orangenlikör
2 EL Cognac	4 EL Zucker	

Für das Vanille-Eis:

1 Vanilleschote	1 Orange, Abrieb	250 ml Milch
250 g Mascarpone	80 g feiner Zucker	1 EL Orangenlikör

Für die Schokoladen-Crumble:

33 g Butter	50 g Mehl	1 EL Kakao
33 g Zucker		

Für das Karamellgitter:

120 g Zucker

Für die Crêpes:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Eier und Milch mit dem Handrührgerät verrühren, dann langsam das Mehl zugeben. Butter schmelzen lassen und mit Zucker und Salz vermischen und zum Teig geben.

Beim Rühren darauf achten, dass keine Klumpen im Teig entstehen.

In einer beschichteten und mit Öl ausgeriebenen Pfanne portionsweise dünne Crêpes backen. Von jeder Seite ca. 30-60 Sekunden backen.

Abkühlen lassen.

Für die Sauce:

Schale einer Orange abreiben, dann alle Orangen schälen, filetieren und Saft auspressen und auffangen. Saft und Abrieb in einer Pfanne erhitzen, Zucker und Orangenlikör zugeben und ca. 5 Minuten einkochen. Butter und Orangenfilets dazugeben. Crêpes vierteln in die Pfanne geben und mit Saft bedecken. Cognac dazugeben und flambieren.

Für das Vanille-Eis:

Vanilleschote in kleine Stücke schneiden und im Mixer mit 150 ml Milch fein mixen. Mascarpone, Zucker und den Rest Milch mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse mixen. Durch ein Sieb die Vanillemilch dazugeben und gut vermischen.

Orangenlikör und etwas Orangenabrieb dazugeben und in der Eismaschine festfrieren lassen.

Für die Schokoladen-Crumble:

Alle Zutaten verkneten und zu Streuseln krümeln.

Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und über das Eis und die Crêpes streuen.

Für das Karamellgitter:

100 ml Wasser mit Zucker 4-5 Minuten in einem kleinen Topf einkochen, bis es eine hellbraune Farbe hat und dickflüssig ist. Abkühlen lassen, bis die Blasen weg sind und mit einem Löffel vorsichtig dünne Fäden auf ein Backpapier laufen lassen. Abkühlen und als Garnitur auf dem Eis verwenden.

Sabine Härtfelder am 17. April 2024