

Vanille-Crêpe mit Portwein-Feigen

Für 2 Personen

4 Feigen, zimmerwarm	50 g Mehl	2 Eier
1 EL Puderzucker	40 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	1 Gewürznelke	1 Sternanis
20 g Ingwer	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
1 TL Speisestärke	50 ml roter Portwein	150 ml Rotwein
1 EL schwarzer Johannisbeer-Likör	150 ml Milch	4 EL Butter
1 Zweig Minze		

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eine Scheibe der Orangenschale abschneiden und den Rest abreiben. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den Puderzucker in einem Kochtopf karamellisieren lassen, mit Portwein und Rotwein ablöschen und 30 Gramm Zucker hinzufügen. Eine halbe Vanilleschote samt Mark, die Zimtstange, die Gewürznelke, den Sternanis und zwei Ingwerscheiben sowie die Orangenschale einlegen und das Ganze aufkochen lassen. Das Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in den Rotweinsud rühren, bis er sämig bindet, das Ganze noch etwa zwei Minuten kochen lassen und durch ein Sieb gießen. Anschließend mit dem Likör abschmecken. Die Feigen schälen und vierteln. Die Zitronenschale abreiben. Für die Crepes die Milch mit dem übrigen Zucker, dem restlichen Vanillemark und je einer Messerspitze Orangen- und Zitronenabrieb verrühren. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Das Mehl unterrühren und anschließend mit dem Stabmixer zuerst die Eier und dann die braune Butter untermixen. Den entstandenen Teig ruhen lassen. Die übrige Butter in einer anderen Pfanne erhitzen und darin bei mittlerer Hitze vier dünne Crepes backen. Die fertigen Pfannkuchen im Backofen warm stellen. Die Minzeblätter abzupfen. Die Crepes mit den Feigen auf Tellern anrichten und mit der warmen Rotweinsoße und den Minzeblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 29. Oktober 2010