

Karamellisierter Topfen-Crêpe mit Beeren-Ragout

Für 2 Personen

200 g Blaubeeren	1 unbehandelte Orange	1 Vanilleschote
2 Nelken	4 Eier	500 g Magerquark
50 g Butter	150 g Mehl	300 ml Milch
200 ml trockner Rotwein	1 EL Weinbrand	20 g Puderzucker
200 g Zucker	50 g brauner Zucker	20 g Stärke

Für den Crepeteig das Mehl und die Milch mit einem Schneebesen glattrühren. Die Eier, den Puderzucker und den Weinbrand untermischen. Anschließend 40 Gramm Butter schmelzen, dazugeben und den Teig ruhen lassen. Die Crepepfannen erhitzen, die übrige Butter darin zergehen lassen und darin dünne Pfannkuchen ausbacken. Für die Quarkcreme den Magerquark etwas ausdrücken. Die Schale der Orange abreiben, anschließend halbieren, zwei Scheiben abschneiden und aus dem Rest etwas Saft heraus pressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Schalenabrieb, das Vanillemark und 100 Gramm Zucker mit dem ausgedrückten Quark vermengen. Die Quarkmasse auf die Crepes geben, diese einrollen, mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Den übrigen Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen, die Nelken sowie die beiden Orangenscheiben dazugeben und mit der Stärke binden. Abschließend die Rotweinsmischung über die Beeren geben und geringfügig pürieren. Den Topfencrêpe mit dem Beerenragout auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. Dezember 2010