

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

3 Bio-Orangen	100 g Mehl	50 g Zucker
200 ml Milch	2 Eier (Größe M)	70 g Butter
6 EL Grand-Marnier	1 Prise Salz	

Für den Teig 50 Gramm Butter zerlassen. Eier, Milch, zerlassene, lauwarmer Butter, Mehl und eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab pürieren. Teig 20 Minuten quellen lassen.

Schale von einer Bio-Orange abreiben und 60 bis 80 Milliliter Saft auspressen. Zwei Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den Saft auffangen.

Pfanne mit Öl ausstreichen, kleine Kelle Teig hineingeben und diesen durch Kippen der Pfanne gleichmäßig darin verteilen. Auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze hellgelb backen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Fertige Crêpes auf einen Teller geben und abdecken.

50 Gramm Zucker und 20 Gramm Butter in der Pfanne schmelzen, Orangensaft zugeben und kurz einkochen lassen. Gefaltete Crêpes hineingeben und kurz darin erwärmen. Sechs Esslöffel Grand Marnier zugeben und flambieren. Orangenschale und -filets vorsichtig unterheben. Crêpes mit Orangen und Orangensud auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. Februar 2016