

# Schokoladen-Crêpes mit Ananas-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für die Schokoladen-Crêpes:**

120 g Mehl	250 ml Milch	3 Eier
10 g Butter	20 g Vanillezucker	1 Prise Salz
500 g Sahne	500 g Schokolade (70 %)	

**Ananas-Chutney:**

1 reife Ananas	1 Vanilleschote	100 g Zucker
200 ml Weißwein	100 ml Ananas-Saft	

Für das Ananas-Chutney das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit Weißwein und Ananas-Saft ablöschen und auffüllen. So lange kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Mit der angerührten Stärke binden. Die Ananas-Würfel hinzufügen, aufkochen und mit der Vanille würzen.

Für die Crêpes Mehl und Milch mit einem Schneebesen glattrühren. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Flüssige Butter, Eier, Vanillezucker und eine Prise Salz unterrühren. Den Teig anschließend etwas ruhen lassen.

In einer kleinen Crêpes-Pfanne mit wenig Butter dünne Pfannkuchen backen.

Für die Schokoladecreme die Schokolade grob hacken. Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade in die Sahne geben und darin schmelzen. Die Masse zu einer homogenen Creme verrühren, dabei darauf achten, dass keine Luft eingearbeitet wird. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und vor der weiteren Verarbeitung nochmals kurz umrühren.

Die Crêpes mit der Schokoladecreme bestreichen und aufrollen.

Schokoladen-Crêpe mit Ananas-Chutney anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. März 2016