

Crêpes Suzette

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

125 g Weizenmehl, 405	3 Eier	250 ml Milch
25 g Butter	15 g Zucker	1 Prise Salz
Pflanzenöl		

Für die Sauce:

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

Für die Crêpes:

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mehl, ein Eigelb und zwei Volleier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Butter schmelzen lassen und mit Zucker und Salz vermischen. Langsam in den Teig einrühren und dann erst die Milch dazugeben und verrühren. Beim Rühren darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Teig, wenn möglich, etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit einem Papiertuch mit Öl einreiben. Teig mit einer kleinen Kelle portionsweise mittig in die heiße Pfanne geben. Die Pfanne zügig in alle Richtungen bewegen oder mit einem Crêpe-Holz verstreichen. Crêpes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 30-60 Sekunden ausbacken. Auf einem Backofen-Gitterrost abkühlen lassen.

Für die Sauce:

Schale einer Orange abreiben und dann alle Orangen schälen, filetieren und Saft auffangen. Saft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen, Zucker und Orangenlikör zugeben. Orangensauce für etwa 5 Minuten einkochen.

Dann Butter hinzufügen und einrühren. Orangenfilets dazugeben.

Crêpes zu einem Viertel zusammenklappen und mit in die Sauce und zu den Orangenfilets geben. Pfanne schwenken, sodass Crêpes mit Sauce benetzt sind. Cognac in die Pfanne geben und mit einem Feuerzeug anstecken und flambieren.

Nelson Müller am 26. Oktober 2023