

Crêpes mit Soße aus Rosenwasser, Anis-Likör, Orange

Für vier Personen

Crêpes:

0,5 Orange, unbehandelt	3 Eier	250 ml Milch
100 g Mehl	50 g Butter, flüssig, warm	1 EL Rosenwasser
Öl, Salz		

Soße:

7 Orangen	1 Blatt Gelatine	1 Granatapfel, klein
1 – 2 EL Honig	1 Msp. Vanillemark	0,5 Stange Zimt
40 g Butterflöckchen, kalt	1 – 2 EL Ouzo	1 Zweig Thymian, klein
50 g Marzipan		

Crêpes::

Etwa einen halben Teelöffel Schale der Orange abreiben. Eier, Milch, Mehl, Salz, Orangenschale, Butter und Rosenwasser zu einem glatten Teig verrühren, durch ein Sieb gießen und etwas ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und aus dem Crêpeteig nacheinander acht dünne Pfannkuchen backen, zu Dreiecken zusammen falten und zugedeckt warm stellen.

Soße:

Drei Orangen mit einem Messer schälen, so dass auch das Weiße entfernt ist und die Filets heraus lösen. Den Saft der filetierten Orangen ausdrücken und den Saft der restlichen vier Orangen hinzufügen. Den Granatapfel halbieren und mit Hilfe eines Kochlöffels oder Schöpfkelle die Kerne ausklopfen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft mit dem Honig aufkochen, das Vanillemark mit dem Zimt hinzufügen und bei kleiner Hitze etwas einköcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken und in dem Orangensaft auflösen. Die Butter in kleinen Flöckchen hinein rühren. Mit dem Ouzo abschmecken, den Thymianzweig einlegen und bei Bedarf mit Honig oder Zucker abschmecken, nun die Orangenfilets zugeben und kurz erwärmen. Die Crêpes auf vorgewärmte Teller legen und die Orangenfilets mit den Orangensoße darüber verteilen. Das Marzipan in kleine Stücke zerpfücken, mit den Marzipanstücken und Granatapfelkernen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 15. Juni 2012