

# Zwetschgen-Crêpe-Röllchen mit Gewürztraminer Sabayon

## Für vier Portionen

### Für den Crêpe:

|                      |                        |               |
|----------------------|------------------------|---------------|
| 100 g Mehl           | 25 g gemahlene Mandeln | 250 ml Milch  |
| 2 Eier               | 1 TL Zucker            | 2 cl Amaretto |
| 25 g flüssige Butter | Butterschmalz          |               |

### Für die Zwetschgen:

|                   |                                    |                  |
|-------------------|------------------------------------|------------------|
| 50 g Zucker       | 250 ml Rotwein                     | 1 Zimtstange     |
| 2 Sternanis       | $\frac{1}{2}$ Tahiti Vanillestange | 500 g Zwetschgen |
| 1 EL Speisestärke |                                    |                  |

### Für die Sabayon:

|                       |           |             |
|-----------------------|-----------|-------------|
| $\frac{1}{2}$ TL Zimt | 2 Eigelbe | 40 g Zucker |
| 90 ml Gewürztraminer  |           |             |

### Für die Garnitur:

|             |       |
|-------------|-------|
| Puderzucker | Minze |
|-------------|-------|

#### Für den Crêpe:

Mehl, Mandeln, Milch, Eier, Zucker und Amaretto zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt die flüssige Butter unterrühren. Eine flache beschichtete Pfanne mit Butterschmalz auspinseln, Teig hineingeben, Pfanne so schwenken, dass sich der Teig gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilt. Goldgelb backen, Crêpe wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls goldgelb backen. So fortfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Crêpes im 50 Grad heißen Backofen warm halten.

#### Für die Zwetschgen:

den Zucker hell karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze zugeben und abgedeckt circa 15 Minuten köcheln lassen. Danach den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen, erneut aufkochen. Die Zwetschgen vierteln, zugeben und fünf bis sechs Minuten darin garen, bis sie leicht zusammenfallen. Anschließend mit Stärke binden. Für die Sabayon das Zimtpulver zusammen mit dem Eigelb, Zucker, Weißwein über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren die Zwetschgen auf die Crêpe verteilen und einrollen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Sabayon sowie Minze vollenden.

Johann Lafer am 30. August 2014