

Crêpe mit geschmorten Birnen und Nougat-Creme

Für 4 Personen

250 ml Milch	100 ml Wasser	2 Eier
125 g Mehl	25 g flüssige Butter	2 feste Birnen
0,1 l Birnensaft	4 EL Rohrzucker	1-2 TL Butter
1 Tafel Zartbitterschokolade	5 Zweige Rosmarin	Salz, Bratöl

Eier in eine Schüssel schlagen, verquirlen und dann das Mehl hineinsieben und verrühren. Dann nach und nach Milch, Wasser und flüssige Butter sowie eine Prise Salz dazugeben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Crêpepfanne erhitzen, mit dem Bratöl unter Hilfe von Küchenpapier leicht einfetten und 8 dünne Crêpes ausbacken.

Nougatschokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen.

Birnen in Spalten schneiden, dabei Kerngehäuse entfernen.

Rohrzucker in einer großen Pfanne schmelzen, die Birnen darin karamellisieren, mit Birnensaft ablöschen und dabei einen Zweig Rosmarin mit in die Pfanne geben und später entfernen. Sauce leicht reduzieren und mit der Butter abbinden.

Birnen in der Pfanne etwas zur Seite schieben, nach und nach die Crêpes in die Pfanne geben und dabei mit zwei Löffeln zu Dreiecken falten.

Crêpes mit den Birnen auf Tellern anrichten, die Nougatcreme darüber träufeln und mit Rosmarinzweigen garnieren.

Björn Freitag am 01. Februar 2020