

Crêpe Suzette mit Kirschragout

Für 4 Personen

Für die Crêpe:

130 g Mehl	200 ml Milch	50 g flüssige Butter
2 Eier	Salz	40 g Butter
4 EL Orangenlikör	4 Kugeln Vanilleeis	Puderzucker

Für das Kirschragout:

1 Vanilleschote	200 g entkernte Kirschen	1 Msp. Zimt
5 EL Zucker	50 ml Rotwein	1/2 TL Kartoffelstärke
2 EL Rum		

Die Vanilleschote halbieren und auskratzen. Das Mark mit Kirschen, Zimt und 2 EL Zucker im Rotwein erhitzen. Die Stärke mit Rum vermischen und vorsichtig unter die Kirschen rühren.

Einmal behutsam unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen.

Das Mehl mit der Milch glatt rühren, dann 40 g flüssige Butter, Eier sowie je 1 Prise Salz und Zucker einrühren. Falls der Teig noch Klümpchen hat, durch ein Sieb laufen lassen.

Ganz wenig flüssige Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Etwas Teig in die Pfanne geben und diese so drehen, dass der Boden dünn bedeckt ist. Crêpe anziehen lassen und wenden. Auf diese Weise nacheinander farblose Crêpes backen und jeweils zweimal zusammenfalten, so dass sie eine Tütenform erhalten.

40 g Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen und mit den restlichen 3 EL Zucker bestreuen. Die Crêpes hineinlegen und mit dem Likör ablöschen.

Sofort mit einem Streichholz entzünden und ausbrennen lassen.

Die Crêpes auf Tellern arrangieren, mit dem Sud aus der Pfanne beträufeln und die Kirschen sowie das Vanilleeis dazu anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Christian Henze am 04. September 2020