

Crêpes Suzette

Für 2 Personen

Für die Crêpes:

40 g Butter	125 g Mehl	2 EL Sonnenblumenöl
30 g Zucker	1 Prise Salz	3 Eier
250 ml Milch	20 ml Rum	1/2 TL abgeriebene Orangenschale

Für die Sauce:

1 Bioorange	1 Biozitrone	50 g Zucker
50 g Butter	40 ml Orangenlikör	

Butter in einem Topf goldbraun erhitzen, dann durch ein feines Sieb passieren. Mehl, Öl, Zucker, 1 Prise Salz, Eier, Milch und Rum in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die warme Butter und etwas Orangenschale zugeben und untermischen. Ist der Teig zu dick, noch etwas Milch untermischen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Von der Orange etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der Zitrone ebenfalls etwas Schale abreiben. In einer Pfanne 50 g Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen. Butter, Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und glatt rühren. Die Crêpes zweimal zusammenschlagen und die Crêpesviertel in die Sirupsauce einlegen und wenden. Orangenlikör angießen und flambieren. Anschließend die Crêpes anrichten. Dazu passt sehr gut Vanilleeis und Schlagsahne.

Otto Koch Freitag, 24. Juni 2011