

Crêpes Suzette

Für 2 Personen:

| | | |
|--------------------|------------|--------------|
| 5 EL Butter | 2 Eier | 100 ml Milch |
| 80 Gramm | Weizenmehl | 5 EL Zucker |
| 1 Msp. Salz | 2 Orangen | 1/2 Zitrone |
| 60 ml Orangenlikör | | |

Für den Teig 1 EL Butter bei niedriger Hitze in einem Topf schmelzen. Flüssige Butter, Eier, Milch, Mehl, 2 EL Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig abgedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Währenddessen für die Sauce Orangenschale mit einem Zestenreißer in dünnen Streifen von den Orangen schneiden.

Orangen filetieren und dabei den Saft auffangen. Orangenhäute mit den Händen auspressen und den Saft ebenfalls auffangen. Zitrone auspressen. Zitronen- und Orangensaft mischen.

Zum Braten 2 EL Butter portionsweise in einer beschichteten Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen und aus dem Teig darin nacheinander 6 dünne Crêpes braten. Dabei die Crêpes jeweils wenden, sobald die Unterseite hellbraun ist, und die Crêpes von der anderen Seite ebenfalls hellbraun braten.

Für die Sauce 3 EL Zucker in einer Pfanne (28 cm Durchmesser) bernsteinfarben karamellisieren. 2 EL Butter, Zitrusaftmischung und Orangenschale in die Pfanne geben und kurz köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Pfanne von der Hitze nehmen.

Crêpes jeweils zweimal in der Mitte falten, sodass Dreiecke entstehen.

Crêpes überlappend in die Mitte der Pfanne in die Sauce schichten.

Sauce mit den Crêpes in der Pfanne aufkochen und die Orangenfilets auf den Crêpes verteilen. Likör an der Seite in die kochende Sauce gießen und mit einem Feuerzeug entzünden. Pfanne leicht schwenken, damit der brennende Alkohol das ganze Gericht überzieht, flambiert und somit aromatisiert.

Steffen Henssler am 08. Februar 2024