

CRÊPES SUZETTE

4 PERSONEN

ZUTATEN


CRÊPES

- 2 dl *Milch
- 80 g *Mehl
- 2 *Eier
- 1 *Bio Orange, Abrieb
- 1 Prise *Salz
- 80 g *Butter, leicht gebräunt
- 1 Päckchen *Vanillezucker
- Bratbutter

SAUCE

- 100 g Würfelzucker
- 1 Bio Zitrone
- 4–5 Bio Orangen
- 50 g Butter
-  0,3 dl Grand Marnier
-  0,2 dl Cointreau
- 50 g Butter, gewürfelt, eisgekühlt

GARNITUR

- 1 Bio Orange, Zesten und Filets
-  Grand Marnier zum Flambieren

ZUBEREITUNG

CRÊPES

Die *Zutaten zu einem glatten Crêpesteig verrühren. Die Crêpes nacheinander in einer beschichteten Pfanne in Bratbutter ausbacken. Die fertigen Crêpes warm stellen.

SAUCE

Den Würfelzucker an den Zitronen- und den Orangenschalen reiben. Bei der Reibung nimmt der Zucker das Aroma der Früchte an. Die Zitrusfrüchte auspressen und 2 dl Orangensaft und 2 dl Zitronensaft abmessen. Den Würfelzucker mit der Butter karamellisieren, mit dem ausgepressten Saft ablöschen und die Flüssigkeit auf einen Drittel reduzieren. Den Grand Marnier und den Cointreau hinzugeben. Die Sauce mit den Butterwürfeln binden. Die Crêpes in der Sauce wenden. Jede Crêpe zuerst zur Hälfte, dann zu einem Viertel falten, in eine feuerfeste Form legen und mit den Orangenzesten und -filets garnieren.

ANRICHTEN

Den Grand Marnier in einem Pfännchen erwärmen und anzünden. Den brennenden Grand Marnier à la minute über die Crêpes giessen und sofort servieren.

Rezept von Markus Heckel

