AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	60 Min.	Winter	Frankreich

CRÊPE SUZETTE



Rezept: Manu Feildel. Bon Appetit. Dorling Kindersley 2011 - Foto: dito

KURZ VORGESTELLT

Das wohl berühmteste französische Dessert aller Zeiten. Das Flambieren am Tisch gibt den Crêpes einen leichten Karamell-Gout mit Orangen-Note.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

2	Ei	1 Pr	Salz
210 g	Zucker	2	Bio-Orange, grosse
3.6 dl	Milch	1.5 EL	Grand Marnier
250 g	Weizenmehl	1.5 EL	Cognac
120 g	Butter	2.5 dl	Wasser

ZUBEREITUNG

1. In grosser Schüssel Ei mit 1/7 Zucker verquirlen, Milch und Mehl dazugeben, weiterschlagen bis Teig sämig ist. 2/3 Butter in Saucenpfanne zerlassen. Für 6 Portionen 1 EL Butter mit 1 Pr Salz zum Teig geben.
2. Kleinere, beschichtete Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. 1 TL geschmolzene Butter zugeben. Eine Kelle Crêpeteig in Pfanne ausgiesssen. Nach 1 Min. wenden und nochmals 15 Sek. braten. Warmstellen und weitere Crêpes braten.
3. Für die Sauce Orangen mit Sparschäler schälen, weisse Innenhaut wegschneiden und Julienne schneiden. In kaltem Wasser aufkochen. Julienne auspressen und in separater Schüssel mit 4/7 Zucker einzuckern. 2/7 Zucker in noch warme Pfanne streuen und bei mittlerer Temperatur goldgelb schmelzen, Orangensaft und Julienne hinzufügen, umrühren. 1/3 Butter zugeben, weiter umrühren und wegstellen.
4. Crêpes in Orangensauce tunken, 2x falten, aufeinanderlegen und mit Sauce übergiessen. Orangenlikör und Cognac in Pfanne erwärmen, anzünden und über Crêpes giessen.