Crêpes Suzette

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: 16.03.2022

Creation: Ruedi Wegmann

Zutaten

Teig

125 g Mehl

1 Prise Salz

2 EL Zucker 3 dl Milch

2 Eier

50 g flüssige Butter

Bratbutter oder Bratcrème zum Braten

Sauce

4 Orangen

60 g Butter

30 g Zucker

3 EL Orangensaft

1 EL Zitronensaft

2-3 EL Grand Marnier

1-2 EL Brandy

Zubereitung

Teig: Alle Zutaten für den Teig zusammen glattrühren. 30 Min. ruhen lassen. In der Bratbutter oder Bratcrème 8 gleich grosse, dünne Crêpes ausbacken.

Sauce: Die Schale von 2 Orangen mit dem Sparschäler abschälen und in feinste Streifen schneiden.

In wenig kochendes Wasser geben und 1 Min. blanchieren. Kalt abschrecken. Orangen filetieren (4 x 2 = 8 Stücke) und mit Zucker bestreuen. Zesten und Filets bereithalten.

Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Zucker zufügen und ebenfalls schmelzen lassen.

Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen, Orangenfilets und Zesten beigeben und mit Grand Marnier aromatisieren.

Die Crêpes zu Vierteln zusammenfalten, in die Sauce legen und einmal wenden.

Auf vorgewärmten Tellern je 2 Crêpes anrichten, Orangenfilets dazu legen und mit den Zesten garnieren. Dampfabzug ausschalten! Den Brandy über die Crêpes träufeln, kurz erwärmen, vom Feuer nehmen und anzünden.

1/1