Soufflierte Crêpe mit Erdbeeren

Soufflierte Crêpe mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Miitel

Zubereitungszeit: 1 Std

Menu: 19.03.2008

Creation: Peter Reusch

Zutaten

für den Crêpeteig:

40 g Mehl

15 g Zucker

125 g Milch

30 g Ei

10 g braune Butter

10 g Grand Marnier

10 g Zitronen- und Orangenzeste

20 g Butter zum Crêpes backen

für die Crêpefüllung:

4 Orangen

15 g Würfelzucker

5 g Orangenzeste

15 g Grand Marnier

50 g Milch

50 g Eigelb

35 g Zucker

10 g Mehl

40 g Eiweiss

für die Garnitur:

250 g Erdbeeren

20 g Zucker

15 g Staubzucker

10 g Grand Marnier

50 g Creme fraîche

Vorbereitung:

Für die Crêpes das Mehl und den Zucker in eine Schüssel geben, Milch und Ei unterrühren. Die braune Butter, Grand Marnier sowie die blanchierte Zeste beigeben. Die Masse etwa 20 Minuten ruhen lassen und die Crêpes in der Butter ausbacken. Für die Soufflémasse mit dem Würfelzucker an den Orangen reiben, um die Aromastoffe der Orange zu gewinnen. Die Orangen auspressen, den Saft mit Grand Marnier und dem Würfelzucker sirupartig einkochen. Die blanchierte Zeste beigeben und zur Seite stellen. Das Eigelb mit 25 g Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Milch aufkochen und das Mehl im Sturz beigeben, wie einen Brandteig abrühren und zum Ei-Zuckerschaum unterrühren, dann den erkalteten Orangensirup dazu geben.

Anrichten:

Das mit 10 g Zucker steif geschlagene Eiweiss sorgfältig unterheben. Die Crêpes mit der Soufflémasse füllen, auf eine Backfolie geben und bei 180 Grad im Ofen backen. Von den Erdbeeren 80 g mit dem Staubzucker für die Sauce pürieren. Die restlichen Erdbeeren vierteln mit Zucker und Grand Marnier marinieren.

Soufflierte Crêpe mit Erdbeeren

Die Creme fraîche, die Erdbeersauce und die marinierten Erdbeeren auf die Teller dressieren. Die frisch gebackenen, heissen Crêpes dazulegen und sofort servieren. Die restliche Erdbeersauce separat dazu servieren.