

Soufflierte Crêpe mit Erdbeeren

Soufflierte Crêpe mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

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 begeben. 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 begeben und zur Seite stellen. Das Eigelb mit 25 g Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Milch aufkochen und das Mehl im Sturz begeben, wie einen Brandteig abrühren und zum Ei-Zuckerschäum 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.