



SERIENBRÄTER
Timo
Hinkelmann

CRÊPES SUZETTE

MIT BLUTORANGEN



CRÊPES SUZETTE

MIT BLUTORANGEN

ZUTATEN

(für 4 Portionen)

Crêpes

- 160g Mehl
- 300ml Milch
- 2 Eier
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Puderzucker

Karamell aus Orangensaft und Grand Marnier

- 4 Bio-Blutorangen
- 10 EL Zucker
- 3 EL Butter
- 6 EL Grand Marnier

Tipp

In die Mitte der Pfanne eine Portion des Teiges füllen und die Pfanne schwenken, bis der Teig dünn in der Pfanne verteilt ist.

Die Crêpes können auch flambiert werden. Die gefalteten Crêpes in die Pfanne legen, 2 EL Grand Marnier darüber geben und anzünden.

ZUBEREITUNG

🕒 1¼ Stunden

FERTIG IN

🕒 1¼ Stunden

Crêpes

1. **Mehl** und **Milch** mit einem Handrührgerät vermengen. **Eier** hinzugeben und verrühren. Mit **Vanillezucker** und einer Prise Salz abschmecken.
2. Etwas **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander bei großer Hitze dünne Crêpes goldgelb ausbacken.

Karamell aus Orangensaft und Grand Marnier

1. Mit einem Zestenzieher dünne Streifen **Orangenschale** von **2 Blutorangen** (ohne weiße Haut) nehmen. Die **Blutorangen** anschließend auspressen und den Saft in einer Schüssel aufbewahren. Von **2 weiteren Blutorangen** die Filets entnehmen.
2. Die **Blutorangenzesten mit dem Saft** und **6 EL Zucker** ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze kandieren. Die **Zesten** entnehmen und den Saft mit der **Butter** und **4 EL Grand Marnier** erhitzen.
3. Die **Crêpes** einzeln in dem Sirup baden und 2x falten.
4. Die **Crêpes** kurz warmstellen. In den Sirup **4 EL Zucker** geben und zu Karamell einköcheln lassen. Wenn das **Karamell** dickflüssig geworden ist, die **Blutorangenfilets** dazugeben und kandieren.
5. Die **Crêpes** auf Teller legen, die kandierten **Orangenfilets** darüber verteilen, mit **Puderzucker** bestäuben und mit den Zestenstreifen dekorieren.

🍷 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

631 kcal 22,3 g Fett
10,8 g Eiweiß 85,8 g Kohlenhydrate

Guten Appetit