

Crêpes Suzette



Zutaten für die Kartoffel-Crêpes

ergibt ca. 5-6 Stück

- 300g Kartoffeln,
- gekochte und durchgepresste Kartoffelmasse
- 15g Mehl
- 100ml Sahne
- 3 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 Stück Butter zum ausbacken
- 3 Eßl Zucker

Zutaten Crêpes Suzette

ausreichend für ca. 2-3 Dessert

- 4 Orangen
- 2 Crêpes pro Person
- ca. 30 g Butter
- 2 Eßl brauner Zucker
- 3 cl Orangenlikör

Zubereitung:

Vorbereitung vorab in der Küche

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen das Eiweiß steifschlagen, Mehl und Backpulver vermischen. Die Kartoffelmasse mit dem Mehl, der Ei-Zucker Masse verrühren und das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Zum Schluss nach und nach die Sahne langsam hinzugeben, bis es eine dünnflüssige Kartoffelmasse gibt. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Die Pfanne erhitzen aber nicht zu heiß werden lassen und etwas Butter hinein geben. Dann je eine Kelle voll Kartoffelteig in die Pfanne geben und mit einem Küchenschaber die Masse in der Pfanne gut verteilen. Oder wer es zu Hause hat mit einem Crêpes-Holz den Teig gleichmäßig in der Pfanne verteilen.

Jede Seite goldbraun ausbacken und die Crêpes auf ein Gitter zum auskühlen legen.

Crêpes Suzette

Zubereitung:

Flambieren am Tisch:

Du benötigst: eine Kochplatte, eine beschichtete Pfanne, ein Feuerzeug, sowie die Zutaten, Teller, eine Zange, einen Pfannenwender, ein paar Löffel

Vorbereitung:

2 Orangen filetieren, den Rest auspressen und in einen Krug abfüllen

Am Tisch:

Die beschichtete Pfanne erhitzen, 2 Eßl Zucker in der Pfanne verteilen und schmelzen lassen bis er karamellisiert. Nun etwas Butter hineingeben und verrühren bis sie aufschäumt. Dann mit Orangensaft ablöschen und die Crêpes hinein legen. Kurz erhitzen lassen und dann falten, danach die Orangenfilets hineingeben und den Orangenlikör dazu gießen. Mit einem Feuerzeug die Flüssigkeit anzünden und kurz flambieren. Sobald der Alkohol verbrannt ist, geht die Flamme von alleine aus. Alternativ kann man auch etwas Orangensaft nachgießen um die Flamme zu löschen.

Nun auf die Teller die gefalteten Crêpes mit den Orangenfilets verteilen. Etwas Orangensoße dazugeben und mit einem Zestenreißer von einer BIO-Orange noch ein paar Orangen Zesten verteilen.

