

4 Pax

Crêpes Suzette

Zutaten

2 EL	Feinkristallzucker
1 EL	Butter
15 cl	Orangensaft
½	Zitrone (Zitronenrührer)
4 cl	Grand Marnier
4	Crêpes
3 cl	Weinbrand

Weiteres:

- Zesten einer halben Orange
- Filets einer Orange



Arbeitsbeschreibung

1. Zucker hellbraun karamellisieren, Butter in das Karamell geben und mit Orangensaft ablöschen.
2. Köcheln lassen und mit dem Zitronenrührer das Karamell auflösen und um die Hälfte reduzieren lassen.
3. Die Crêpes in die Sauce einlegen, wenden und dreieckig zusammenfalten.
4. Orangenzesten dazugeben, mit Weinbrand flambieren und anrichten. Zum Schluss die Orangenfilets in der Pfanne erwärmen und mit den Crêpes servieren.

Hinweis

Auf die gleiche Art kann man auch verschiedenes Obst (Bananen, Ananas, Pfirsiche, Birnen, Äpfel...) zubereiten und mit Vanilleeis servieren.