

Crêpes Suzette

Für 4 Personen

Teig:

100 g Mehl	1 EL Zucker	200 g Milch
2 Eier	2 – 3 EL Butter, flüssig	

Soße:

1 Zitrone, unbehandelt	4 Orangen, unbehandelt	6 Würfel Zucker
3 EL Zucker	100 g Butter	30 g Butter
2 EL Orangenlikör	4 EL Cognac	

Teig:

Mehl, Zucker, Milch und Eier glatt rühren und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann die flüssige, abgekühlte Butter unterrühren.

Soße:

Die Zitrone und eine Orange heiß abwaschen und gründlich trocken reiben. Mit den Zuckerwürfeln über die Schale der Zitrusfrüchte reiben, so dass der Zucker ringsherum das Zitrusaroma aufnimmt. Zwei Orangen auspressen und die Zuckerwürfel im Saft auflösen. Eine Orange dick schälen, so dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird und filettieren. Filets beiseite stellen. Zucker in einer großen Pfanne (in der auch flambiert werden kann) karamellisieren lassen. Butter und Orangensaft zufügen. Etwa fünf Minuten köcheln lassen. In einer kleinen beschichteten Pfanne mit heißer Butter acht dünne Crepes backen. Auf einen Teller stapeln, bis alle Crepes fertig gebacken sind. Crepes nacheinander in die heiße Orangensoße geben, kurz darin wenden, anschließend zweimal zusammenklappen. Orangenfilets zufügen. Likör und Cognac in einer großen Schöpfkelle (aus Metall) mischen, anzünden und gleichmäßig auf den Crepes verteilen. Dabei die Pfanne vorsichtig rütteln. Crepes Suzette auf Teller verteilen und sofort servieren.

Legende:

Die Crepes sollen Ende des 19. Jahrhunderts im Pariser Maxims (andere sagen im Restaurant Marivaux, wieder andere im Café de Paris in Monte Carlo) zu Ehren des lebensfrohen und den leiblichen Genüssen nicht abgeneigten britischen Kronprinzen Edward serviert worden. Er sollte ihnen einen Namen geben und wählte den seiner damaligen Tischdame: Suzette (Näherin oder Schauspielerin, da scheiden sich die Geister auch).

Cornelia Poletto am 09. April 2010