



STEP BY STEP mit Stefan Kölsch

KOCHEN WIE EIN PROFI

Crêpes Suzette

Luftiger Pfannkuchen, fruchtige Orangenschnitze, samtene Grand-Marnier-Sauce umspielt von tanzenden Flämmchen – voilà die Crêpes Suzette. Folgen Sie uns Step by Step, Familie wie Gäste werden begeistert sein.



GLÜCK IM UNGLÜCK

Reiner Kaltblütigkeit verdanken wir die weltberühmten Crêpes Suzette. So buk am 31. Januar 1896 der junge Henri Charpentier – einer der französischen Starköche des 19. Jahrhunderts – vor den Augen des Prinzen von Wales Crêpes, die er anschliessend mit reichlich Alkohol begoss. Da, eine unachtsame Bewegung und das Feuer des kleinen Kochers sprang auf den Teller über, der Alkohol fing Feuer. Doch Charpentier bestäubte die Crêpes in stoischer Ruhe mit Puderzucker und deklarierte sie als gewollte Neukreation. Und der Name Suzette? Nun, der Prinz war nicht nur ein echter Gourmet, sondern auch ein galanter Liebhaber schöner Frauen, und an jenem denkwürdigen Tag, da bewunderte er eben gerade die hübsche Suzette.



Crêpes Suzette

Für 4–6 Personen
Für ca. 8–12 Crêpes

CRÊPES:

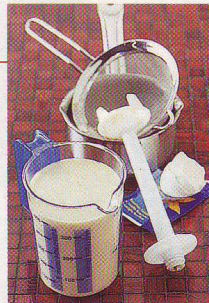
1 EL Butter
4 dl Milch
1 EL Zucker
1 Beutel Vanillezucker
1 Ei
160 g Mehl
1 Prise Salz
Butter zum Braten

SAUCE:

4 Orangen bio
1 Zitrone bio
2 EL Butter
6 EL Zucker
0,5–1 dl Grand Marnier
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Pro Person bei 6 Personen
ca. 7 g Eiweiss, 10 g Fett,
48 g Kohlenhydrate,
1500 kJ/360 kcal



1 Crêpes: Butter schmelzen. Restliche Zutaten mit dem Pürierstab des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Flüssige Butter dazurühren. Durch ein Sieb in ein neues Gefäss giessen. 30 Minuten kühl stellen.



2 Die Crêpespfanne mit wenig Butter ausreiben. Bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Wenig Teig in die Mitte der Pfanne geben und unter Wenden der Pfanne dünn auslaufen lassen. Ca. 1–2 Minuten backen.



3 Crêpes mit einem Holzspachtel wenden und in ca. 1/2–1 Minute fertig backen. Zweimal zu klassischen Crêpesvierteln überschlagen. Auf einen Teller legen. Restlichen Teig auf gleiche Weise zu Crêpes verarbeiten.



4 Sauce: Von 1 Orange und der Zitrone die Schale dünn abreiben. Orangen vorsichtig bis auf das Fleisch schälen. Darauf achten, dass die weissen Häutchen komplett entfernt sind.



5 Orangen filetieren. Hierfür mit einem kleinen, scharfen Messer die Filets vorsichtig aus den Trennhäuten schneiden. Saft auffangen. Resten gut ausdrücken. Zitrone auspressen. Saft mit dem Orangensaft vermischen. Beiseite stellen.



6 Bei mittlerer Hitze die Butter in einer weiten Chromstahlpfanne schmelzen. Zucker dazugeben. Unter ständigem Rühren den Zucker auflösen und leicht karamellisieren lassen.

TIPPS VON STEFAN KÖLSCH

Flambieren: Die Lüftung (Dampfzug) ausschalten. Bei offener Flamme (Gasherd) sowie bei pikanten Gerichten in Öl den Alkohol nie direkt aus der Flasche (Explosionsgefahr), sondern aus einem Gefäss darüber giessen. Wegen Verbrennungsgefahr nur mit langen Zündhölzern entzünden! Nicht in der Nähe von leicht entflammaren Gegenständen flambieren.

Crêpes vorbereiten: 1–2 Tage im Voraus herstellen. Mit Folie bedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Oder lagenweise zwischen Backpapier tiefkühlen.

Sauce vorbereiten: 1–2 Stunden im Voraus herstellen. Bei Bedarf mit wenig Wasser verdünnen.

Pfanne: Anstelle der Crêpespfanne eine beschichtete Bratpfanne von ca. 22 cm Ø verwenden.



7 Unter Rühren mit dem Saft schrittweise ablöschen. Schalenraspeln dazugeben. Einkochen bis die Sauce leicht bindet. Crêpes hineinlegen. Mehrmals wenden, damit sie mit der Sauce getränkt sind. Orangensegmente darauf verteilen.



8 Flambieren: Ca. 0,5–1 dl Grand Marnier über die Crêpes giessen. Kurz erwärmen und vorsichtig flambieren (s. Tipps). Erst aus der Pfanne heben, wenn die Flammen erloschen sind. Mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.