Crêpes Suzette

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	20 Min.

Zarte Crêpes in einer warmen, aromatischen Orangensauce. Karamell, Grand Manier, Orange und Butter. Ein klassischer Genuss, der beeindruckt.

Crêpes

200 ml Milch

3 Eier

1 Vanilleschote, längs halbiert, Samen ausgekratzt

1 Steckdose Salz

100 g Weißmehl

50 g Butter, in Stücken

Orangensauce

4 Orangen

100 g Zucker

30 g Butter

50 ml Orangenlikör, (z. B. Grand Marnier)

3 Orangen, filetiert

etwas Staubzucker

Anrichten

100 g Doppelrahm

½ Vanilleschote, längs halbiert, Samen ausgekratzt

etwas Puderzucker

Crêpes

Milch, Eier, Vanille und Salz in ein hohes Gefäß geben, mit dem Pürierstab mixen. Mehl beigeben, weitermixen, bis eine homogene Masse entsteht. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Etwas Butter in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 7) erhitzen. Teig portionenweise in die Pfanne gießen, unter leichtem Drehen der Pfanne auf dem ganzen Pfannenboden gleichmäßig verteilen. Crêpe ca. 1 Minute backen, wenden, kurz fertigbacken. Crêpes zugedeckt warmhalten, vor dem Servieren zu Vierteln falten.

Orangensauce

Schale von einer Orange abreiben, Saft auspressen. Die restlichen Orangen filetieren, Saft aus den Abschnitten auspressen. Zucker in derselben Bratpfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 6-7) erhitzen, unter leichtem Schwenken braun karamellisieren. Butter beigeben, schmelzen lassen. Grand Marnier dazugießen, leicht einköcheln lassen. Orangensaft dazu gießen, unter gelegentlichem Rühren sirupartig einkochen lassen. Orangenschale beigeben. Crêpes in die Orangensauce legen, Orangenfilets dazugeben, Pfanne vom Kochfeld nehmen, kurz ziehen lassen.

Anrichten

Doppelrahm und Vanillesamen, verrühren. Crêpes, Orangenfilets und Sauce auf Tellern anrichten. Etwas Doppelrahm darauf geben, nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.

Tipps

Orangenlikör kann nach Belieben kurz flambiert werden.

Zubehör

Beschichtete Bratpfanne

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	07.04.2026