Crêpes Suzette

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	20 Min.

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

Crêpes

200 ml Milch

3 Eier

1 Vanilleschote, längs halbiert, Samen ausgekratzt

1 Prise 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 Puderzucker

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 caramelisieren. Butter beigeben, schmelzen lassen. Grand Marnier dazugiessen, leicht einköcheln lassen. Orangensaft dazu giessen, unter gelegentlichem Rühren sirupartig einköcheln 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 mit Puderzucker bestäuben.

Tipps

Orangenlikör kann nach Belieben kurz flambiert werden.

Zubehör

Beschichtete Bratpfanne

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	07.04.2026