



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Moules à la marinière

Quiche

Chateaubriand an Sauce Bordelaise

Crêpes Suzette

Zutaten:

Zubereitung:

Crêpes Suzette

70 g	Butter
125 g	Mehl
2 Pack	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
3 dl	Milch
	Salz

4 Stk.	Orangen
1/2 Stk.	Zitrone

50 g	Butter
50 g	Zucker
50 ml	Orangenlikör
	Vanilleeis

Für den Teig die Butter schmelzen und lauwarm werden lassen.

Mehl mit Vanillezucker, Salz, Eiern, Milch und geschmolzener Butter mit dem Schneebesen glatt verrühren. Teig 30 Minuten stehen lassen.

Für die Sauce 1 Orange und die Zitronenhälfte heiss waschen und abtrocknen, Schale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden.

Zwei Orangen und die Zitronenhälfte auspressen. Die übrigen Orangen schälen und die Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen.

Den Backofen auf 50°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig noch mal durchrühren.

In einer schweren Pfanne etwas Butter zerlassen. 1. Schöpfer Teig hineinlaufen lassen und gleichmässig dünn verteilen. Bei starker Hitze gut 1/2 Minute braten, umdrehen und noch mal so lang braten. Die gebratenen Crêpes zweimal zusammenfalten und im Ofen warm halten.

Übrige Butter und Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun werden lassen.

Mit Zitrusaft samt Schalenstreifen und dem Likör ablöschen und bei starker Hitze in etwa 5 Minuten sirupartig einkochen. Orangenfilets in die Sauce legen, erwärmen.

Crêpes nach und nach in der Sauce wenden und auf vorgewärmte Teller legen. Die restliche Sauce und die Orangenfilets darüberlöffeln.

Zusammen mit einer Kugel Vanilleeis servieren.