

Crêpe Suzette, Vanille-Creme, Himbeer-Sorbet, Hippen-Teig

Für zwei Personen

Für den Teig:

65 g Mehl	65 ml Milch	1 Ei
$\frac{1}{2}$ EL Zucker	65 g Butter	1 TL Bitterorangen-Marmelade
1 EL Puderzucker	1 Prise feines Salz	

Für den Orangensud:

1 Orange	50 ml Bitterorangenlikör	1 EL braunen Zucker
----------	--------------------------	---------------------

Für die Creme:

75 ml Milch	100 g Sahne	10 g Stärke
45 g Zucker	1 Ei, Eigelb	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote
2 Zweige Rosmarin	1 Prise feines Salz	

Für die Hippen:

50 g Butter	50 g Puderzucker
1 Ei, Eiweiß	50 g Mehl

Für das Sorbet:

250 g TK-Himbeeren	1 Zitrone, Saft	1 TL Puderzucker
--------------------	-----------------	------------------

Für den Teig:

Das Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Milch angießen und den Teig glattrühren. Ein halbes Ei mit flüssiger Butter unterziehen. Je eine Schöpfkelle Teig in eine kleine Pfanne fließen lassen und den Teig darin ausbacken. Die Crêpes mit der Orangenmarmelade bestreichen, zusammenfalten und mit Puderzucker bestreuen.

Für den Orangensud:

Die Orange waschen, sorgfältig schälen und filetieren. Die Filets und etwas Abrieb in einen Topf geben, Bitterorangenlikör angießen und den Zucker darüber streuen. Bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Etwas gepressten Orangensaft angießen.

Für die Creme:

Etwa die Hälfte der Milch in einer kleinen Schüssel mit Stärke anrühren. Übrige Milch und 75 g Sahne dazugeben. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und das Ei trennen. Das Eigelb, Zucker, Vanille und Salz sowie gehackten Rosmarin zur Milch-Sahne-Masse geben und in einem Topf aufkochen lassen. Die übrige Sahne steif schlagen und mit den Himbeeren unter die Creme heben.

Für die Hippen:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Puderzucker und weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Ei trennen und das Eiweiß schaumig rühren. Gesiebtes Mehl und Eiweiß mit der Butter zu einem glatten Teig anrühren. Den Teig hauchdünn und gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 7 Minuten hellbraun backen. Die gebackenen Teigplätzchen sofort mit einer Palette vom Backblech nehmen. Die Hippen in eine Trichterform drücken und abkühlen lassen.

Für das Sorbet:

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die gefrorenen Himbeeren mit 50 ml Wasser, Puderzucker und Zitronensaft in einem Standmixer zu einem cremigen Sorbet aufmixen. Crêpe Suzette, luftige Vanille-Rosmarin-Creme und Himbeer-Sorbet im Hippenteig auf Tellern anrichten und servieren.

Erna Henzler am 23. Mai 2017