

Crêpe a la Monte Christo mit Ahorn-Sirup-Eis

Für 4 Personen

Crepes Teig:

0,25 Orange, unbehandelt	0,25 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote
3 Eier	110 g Mehl	280 g Milch
10 g Zucker	60 ml Bier	30 g Butter, braun, flüssig
Malzbier		

Crepes Füllung:

150 g Butter	80 g Marzipan	1 Ei
100 g Mandeln, gemahlen	80 g Pinienkerne, gehackt	3 cl Kräuterlikör, grün

Soße:

80 g Zucker, braun	200 g Orangensaft, frisch	2 cl Kräuterlikör, grün
100 g Eierlikör	50 g Vanillesoße	2 EL Sahne, geschlagen

Ahornsirup-Eis:

2 Vanilleschote	250 ml Milch	250 ml Sahne
	6 Eier	Ahornsirup

Crepes Teig:

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Den Abrieb, das Mark der Vanilleschote, zwei Eigelb, ein Ei, Mehl, Milch, Zucker, Bier, Butter und etwas Malzbier miteinander vermengen. Achten Sie darauf, dass es keine Klümpchen gibt. Den Teig etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Crepes Füllung:

Die Butter und das Marzipan schaumig rühren, das Eigelb dazugeben und weiter schaumig rühren. Dann die Mandeln und Pinienkerne – sowie den Kräuterlikör dazugeben. Alles zusammen etwa eine halbe Stunde kalt stellen.

Soße:

Den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und etwas reduzieren lassen. Dann Kräuterlikör, Eierlikör, Vanillesoße und die geschlagene Sahne dazugeben, einmal aufkochen und mit dem Mixstab kurz aufmixen.

Ahornsirup-Eis:

Die Milch und Sahne mit den aufgeschnittenen und ausgeschabten Vanillestangen aufkochen. Das Eigelb und den Ahornsirup sehr schaumig schlagen und zur heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Alles gut miteinander vermengen und bei schwacher Hitze so lange mit dem Kochlöffel rühren, bis eine dickliche Konsistenz erreicht ist. Die Masse durch ein Sieb geben, dabei die Vanilleschoten gut ausdrücken und kalt stellen. Die Eismasse in der Eismaschine frieren.

Anrichten:

Die Crepes schön dünn mit geklärter Butter von beiden Seiten hellbraun backen. Auf den halben Crepes ganz dünn die Nussfüllung aufstreichen. Die Crepes zusammenfalten und bei milder Hitze in einer Pfanne erwärmen. Dann auf einen vorgewärmten Teller legen und mit der Soße reichlich übergießen. Mit dem Eis servieren.

Tipp:

Beim Crepes-Teig können Sie auch Malzbier statt Bier verwenden. Das schmeckt besonders herzhaft. Außerdem können Sie dieses Crepesrezept sehr vielseitig verwenden. Egal ob mit Beeren, Schokoladensoße oder Orange.

© Spiegel TV infotainment

Johannes King am 28. Januar 2011