

Dreierlei von der Zitrone

Für 2 Personen

Für die Crêpes:

60 g Mehl	1 Ei	10 g Butter
120 ml Milch	Pflanzenöl	1 Prise Salz

Für die Zitrone:

1 Zitrone	1 EL Butter	1 EL Akazienhonig
2 cl Orangenlikör	2 cl Gin	2 EL Puderzucker
2 Stiele Thymian		

Für den Zitronencreme:

2 Zitronen	2 Ei	80 g Kristallzucker
Vanillezucker	30 g Puderzucker	15 g Sofortgelatine

Für die Zitronenküchlein:

1 Zitrone	2 Eier	40 g Mehl
60 ml Olivenöl	60 g Zucker	

Eine flache Metallschale in das Tiefkühlfach des Kühlschranks geben. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Zitronenschaum zwei Eier trennen. Eine Zitrone waschen und mit einem Zestenreißer ein paar Zesten von der Schale kratzen und den Saft aus beiden Zitronen pressen. Den Zucker, das Eiweiß, die Gelatine, die Zesten und den Zitronensaft in eine Küchenmaschine geben und acht Minuten auf höchster Stufe schlagen. Anschließend den Schaum in die Metallschale füllen und in das Tiefkühlfach geben. Für die Zitronenküchlein die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Backförmchen buttern und mit Zucker bestreuen. Die Eier trennen und die Eiweiß mit 20 Gramm Zucker steif schlagen. Anschließend das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Das Olivenöl, Zitronenabrieb und etwa ein Drittel von dem Zitronensaft unter das Eigelb heben und das Mehl langsam einrühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in die Souffléförmchen füllen und 20 Minuten im Ofen backen. Für die Crêpes die Butter in einem Topf zerlassen und in eine Schüssel geben. Anschließend mit dem Mehl, der Milch und dem Ei zu einem homogenen Teig vermengen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und kleine Portionen von dem Teig goldgelb ausbacken. Für die flambierte Zitrone die Butter in einer Pfanne zerlassen. Anschließend den Puderzucker dazugeben und verrühren. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Den Thymian und die Zitronenscheiben zu der Butter geben. Anschließend den Orangenlikör und den Gin zugeben und mit dem Bunsenbrenner entzünden. Die Pfanne dabei hin- und herschwenken, sodass die Flamme von allein erlischt. Die Crêpes mit der Zitronencreme und der flambierten Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Ehlert am 09. Oktober 2014