

## Crêpe mit Vanille - Äpfeln und Preiselbeer-Soße

### Für 2 Personen

60 g Mehl	1,5 EL Puderzucker	1 Prise Zucker
1 EL Butter	5 EL braune Butter	2 kleine Eier
2 kleine Äpfel	1 Orange	1 Zitrone
4 Minzblättchen	50 g Ingwer	1 Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	2 EL Preiselbeerkompott	5 EL Apfelsaft
1 EL Calvados	80 ml Rotwein	150 ml Milch

Drei Esslöffel braune Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Orange waschen und etwas von der Schale abreiben. Aus dem Abrieb, der Milch, dem Mehl, der zerlassenen Butter und einer Prise Salz einen glatten Crêpeteig rühren, durch ein Sieb gießen und 30 Minuten ruhen lassen. Einen Esslöffel braune Butter in einer Pfanne zerlassen und aus dem Crêpeteig vier dünne Pfannkuchen darin backen. Eine Pfanne erhitzen und einen Esslöffel Puderzucker darin karamellisieren. Die Zitrone und die Orange waschen. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend die Apfelwürfel in der braunen Butter anschwitzen. Eine halbe Vanilleschote, den Zimt und je einen Streifen Zitronen- und Orangenschale zu den Äpfeln geben. Mit dem Apfelsaft ablöschen, einköcheln lassen, den Calvados und einen Esslöffel Butter dazugeben und mit einer Prise Zucker nachwürzen. Alles auskühlen lassen und die Vanilleschote wieder aus der Pfanne entfernen. Einen Teelöffel Puderzucker in einem kleinen Topf hell karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und auf ein Viertel einreduzieren lassen. Das Preiselbeerkompott dazugeben und mit einer Messerspitze Orangenabrieb würzen. Den Ingwer schälen, raspeln und ebenfalls eine Messerspitze zum Preiselbeerkompott geben. Die Crêpes mit den Vanilleäpfeln füllen, zu Dreiecken legen und mit der Preiselbeersauce anrichten. Mit etwas Puderzucker bestäuben, mit zwei Blättchen Minze garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 23. September 2011