

Dessert: *Crêpe à la Monte Christo mit Ahornsirupeis
von Johannes King*

Zutaten für vier Personen

Crêpes Teig:

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



Crêpes 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 gepresst
2 cl	Kräuterlikör, grün
100 g	Eierlikör
50 g	Vanillesoße
2 EL	Sahne, geschlagen

Ahornsirup-Eis:

250 ml	Milch
250 ml	Sahne
2 Schoten	Vanille
6	Eier
	Ahornsirup

Zubereitung

Crêpes 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.

Crêpes 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 Crêpes schön dünn mit geklärter Butter von beiden Seiten hellbraun backen. Auf den halben Crêpes ganz dünn die Nussfüllung aufstreichen. Die Crêpes 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 Crêpes-Teig können Sie auch Malzbier statt Bier verwenden. Das schmeckt besonders herzhaft. Außerdem können Sie dieses Crêpesrezept sehr vielseitig verwenden. Egal ob mit Beeren, Schokoladensoße oder Orange.