



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent  
„Kulinarisches aus dem Meer „**

**Buttermilch Crêpes mit karamellisierten Früchten**

**Zutaten**

1/4 Liter Buttermilch | 3 Eier | 200g Mehl | 1 Prise Salz | Fett zum Ausbacken | 100 ml Wein, weiß  
2 Grapefruit, Rosa | 2 Grapefruit, gelbe | 4 cl Orangenlikör | 1 Pack Vanillezucker | 2 EL Zucker  
100 ml Orangensaft | Sahne, gesüßte, geschlagene, zum Garnieren | Schokoladenraspel zum Garnieren

**Zubereitung**

Die Buttermilch mit den Eiern, dem Mehl und dem Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Etwas Fett in eine Pfanne erhitzen und portionsweise Buttermilch-Crepes ausbacken. Herausnehmen und bereitstellen.

Die Grapefruits dünn schälen und die Filets mit einem scharfen Messer herausschneiden. Das restliche Fruchtfleisch gut auspressen und den Saft auffangen. Die Grapefruitfilets mit Orangenlikör beträufeln und mit Vanillezucker bestreuen.

Den Zucker in einer Pfanne kurz karamellisieren lassen. Den Weißwein und den Orangensaft angießen und den Zuckerkaramell loskochen. Die Grapefruitfilets mit dem Grapefruitsaft in die Sauce geben und kurz erhitzen.

Die Crepes zusammenklappen und in der Sauce erwärmen.

Dekorativ auf Tellern anrichten und mit den Früchten und der Sauce überziehen.

Zum Schluss mit geschlagener, gesüßter Sahne und Schokoladenraspel ausgarnieren und sofort servieren.



**Carsten Kuschel**  
Eventkoch

**laXintage®**

culinaryculture | KOCHSCHULE



Auf die Plätze, fertig, los!

