

Flambierte Crêpes mit Früchten

Flambierte Dessert

Zutaten für 1 Portion(en)

20 g	Äpfel
0,25 Stk	Kiwi
20 g	Bananen
0,5 Sb	Ananas frisch
20 g	Weintrauben rot
20 g	Kristallzucker
20 g	Butter
60 ml	Orangensaft
0,20 Stk	Zitronen (Saft)
40 ml	Bacardi Rum
10 ml	Batida de Coco
1 Port	Crêpes (2 Stk.)
1 g	Butter
100 ml	Fruchteis

Die Früchte mirepoix schneiden - Trauben halbieren und nach Festigkeit in zwei Schüsseln aufteilen.

Zucker karamellisieren - Butter zugeben - verrühren mit Zitronensaft ablöschen - Orangensaft eingießen und reduzieren lassen.

Mit Batida di Coco parfümieren - Früchte einlegen - mit der Gabel anstechen und mit der Sauce überziehen - Sauce bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen.

Brauner Rum am oberen Pfannenrand eingießen und anschließend flambieren.

Die Crêpes mit Butter in einer zweiten Pfanne knusprig braten - anrichten und mit den Früchten füllen.

Dazu serviert man ein passendes Fruchteis oder Vanilleeis