

Crêpes mit Sommerbeerenkompott und Vanillecrème



Nicht nur an der Chilbi ein Highlight: Crêpes schmecken auch aus der eigenen Küche einfach köstlich, zum Beispiel mit Beeren und Vanillecrème zum Brunch.

Crêpes die man hierzulande auch als Omeletten kennt, haben ihren Ursprung in Frankreich, genauer gesagt in der Bretagne. Dabei sind sie eine Weiterentwicklung der Buchweizen-Pfannkuchen, der sogenannten «galettes». Diese wurden früher vor allem zur Resteverwertung verwendet und herzhaft belegt. Als der Getreideanbau in der Region von Buchweizen auf Weizen umgestellt wurde, veränderte sich auch der Fladen. Er wurde dünner, feiner und in der Folge auch süß zubereitet.

Unsere Crêpes servieren wir mit einem sommerlichen Beerenkompott und selbst gemachter Vanillecrème. Tipp: Da der Teig nicht gesüsst ist, kann man darin auch salzige Füllungen einschlagen.

Crêpes

- 2 Eier
- 4 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
- 150 g Mehl
- ¼ TL Salz
- Wenig Butter

Kompott

- 400 g Beeren, gefroren
- 40 ml Wasser
- 3 TL Zucker (oder mehr, je nach gewünschter Süsse)

Vanillecrème

- 2 dl Vollrahm
- 5 TL Zucker
- 2 TL Vanillepaste (Achtung: Nicht jede Paste schmeckt gleich intensiv ...)
- 160 g griechischer Joghurt, ungesüsst

Crêpes

1. Eier zum Milchwasser geben und so lange mit dem Schwingbesen verrühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen, Milch-Ei-Wasser-Mischung begeben und mit dem Handmixer so lange rühren, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Schüssel zudecken und den Inhalt circa 30 Minuten ruhen lassen.
3. Eine kleinere Bratpfanne erhitzen, ein Stück Butter in Haushaltspapier einschlagen und die Pfanne durch das Haushaltspapier hindurch einfetten.
4. Mithilfe einer Suppenkelle eine kleine Menge Teig in die Mitte der heißen Bratpfanne geben und ihn durch Schwenken der Pfanne verteilen. So lange backen, bis die Crêpe auf der einen Seite leicht bräunlich geworden ist. Crêpe wenden und auf der anderen Seite backen.
5. Omeletten aufeinanderlegen und im Ofen warmhalten.

Kompott

Während der Teig ruht, die gefrorenen Beeren mit Zucker und Wasser in einem Topf leicht köcheln, bis sie weich sind. Sollte das Kompott zu flüssig sein, dieses so lange unter gelegentlichem Rühren ohne Deckel weiterköcheln, bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist.

Vanillecrème

1. Vollrahm mit dem Zucker und der Vanillepaste steif schlagen.
2. Joghurt begeben und beim Verrühren mit dem Schwingbesen etwas Luft unter die Mischung schlagen.
3. Crème bis kurz vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, so wird sie schön fest.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde