

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen hauchdünne Pfannkuchen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Birnensaft
- Acht geschälte und entkernte sehr dünne Birnenschnitze
- Zwei Esslöffel weisser Schokoladenlikör
- Zwei bis vier Esslöffel Birnenbrand

Masseinheiten

- Vier hauchdünne Pfannkuchen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 10 cl Birnensaft
- Acht geschälte und entkernte sehr dünne Birnenschnitze
- 2 cl weisser Schokoladenlikör
- 2–4 cl Birnenbrand

Vorgehen

- Zucker in der Pfanne karamellisieren.
- Butter begeben und mit der Zitrone schaumig rühren.
- Mit Birnensaft ablöschen und mit dem Schokoladenlikör aromatisieren.
- Pfannkuchen dazugeben, mit der Sauce nappieren und zu Vierteln zusammenlegen.
- Birnenschnitze begeben und in der Sauce wärmen, bis die Sauce eine sirupartige Konsistenz erreicht.
- Mit Birnenbrand flambieren.
- Die Birnenschnitze auf den Pfannkuchen anrichten.