

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 Apfelsaft
- Acht geschälte und entkernte sehr dünne Apfelschnitze
- Ein Esslöffel Rosinen
- Zwei Esslöffel Cointreau
- Zwei bis vier Esslöffel Apfelbrand oder Calvados

Masseinheiten

- Vier hauchdünne Pfannkuchen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 10 cl Apfelsaft
- Acht geschälte und entkernte sehr dünne Apfelschnitze
- 20 g Rosinen
- 2 cl Cointreau
- 2–4 cl Apfelbrand oder Calvados

Vorgehen

- Zucker in der Pfanne karamellisieren.
- Butter begeben und mit der Zitrone schaumig rühren.
- Mit Apfelsaft ablöschen und mit dem Orangenlikör aromatisieren.
- Pfannkuchen dazugeben, mit der Sauce nappieren und zu Vierteln zusammenlegen.
- Apfelschnitze und Rosinen begeben und in der Sauce wärmen, bis die Sauce eine sirupartige Konsistenz erreicht.
- Mit Apfelbrand oder Calvados flambieren.
- Die Apfelschnitze auf den Pfannkuchen anrichten.