

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 Orangensaft
- Zwei Esslöffel Orangenlikör (Grand Marnier)
- Zwei bis vier Esslöffel Cognac

Masseinheiten

- Vier hauchdünne Pfannkuchen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 20 g Butter
- 10 cl Orangensaft
- 2 cl Grand Marnier
- 2–4 cl Cognac

Vorgehen

- Den Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen.
- Wenn der Zucker die gewünschte Farbe erreicht, die Butter begeben.
- Mit einer halben Zitrone den Zucker und die Butter aufrühren.
- Den Orangensaft eingiessen.
- Mit der halben Zitrone die Sauce und noch vorhandene Karamellstücke verrühren.
- Den Orangenlikör zum Aromatisieren begeben. Sauce bis zur sirupartigen Konsistenz einreduzieren.
- Die Pfannkuchen in die Sauce legen und falten.
- Die Pfannkuchen werden auf allen Seiten mit Sauce nappiert und zu Vierteln zusammengelegt.
- Die Pfannkuchen durchwärmen lassen und dabei immer wieder mit Sauce übergiessen.
- Die Pfannkuchen mit Cognac flambieren (vorteilhaft aus einem Glas)
- Pfannkuchen auf einem Süßspeiseteller anrichten und auf Wunsch oder entsprechend dem Angebot mit Vanilleeis servieren.