

Was ist das Besondere an Crêpes?

Mo, 02.09.2019 - 10:21

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Die Crêpe, die französische Form des Pfannkuchens, hat ihren Ursprung in der Bretagne. Traditionell wird sie auf einer speziellen großen, runden Platte aus Gusseisen, der so genannten Crêpière, zubereitet. Die perfekte Crêpe sollte hauchdünn mit einem hellbraunen, leicht knusprigen Rand sein. Damit das gelingt, wird der Teig mit einem Teigrechen gleichmäßig auf der heißen Platte verstrichen.

Im Vergleich zu Pfannkuchenteig wird Crêpe-Teig mit weniger Mehl und weniger Eiern zubereitet und ist etwas flüssiger. Durch die Zugabe von etwas Mineralwasser mit Kohlensäure zum Teig werden die Crêpes locker und schön knusprig.

In der Bretagne werden Crêpes traditionell süß zubereitet, beispielsweise mit Marmelade, Nuss-Nougat-Krem oder frischen Früchten. Die Crêpe wird noch auf der Crêpière bestrichen oder belegt und anschließend zwei Mal in der Mitte zusammengeklappt. Für Crêpe Suzette, eine bekannte Süßspeise, werden die Crêpes in karamellisiertem Zucker mit Orangenschale gewendet, zusammengeklappt und mit Orangenlikör flambiert.

Die salzige „Schwester“ der Crêpe ist die Galette. Der Teig dafür wird aus Buchweizenmehl, Wasser und Salz zubereitet. Galette wird ebenfalls auf einer Crêpière gebacken. Traditionell wird sie ausschließlich salzig belegt, beispielsweise mit Käse, Gemüse, Pilzen, Schinken oder Ei, und, zu einem Quadrat zusammengelegt, als Hauptspeise gegessen.

Ob Crêpe oder Galette – für die Zubereitung im eigenen Haushalt kann anstelle einer Crêpière (im Handel auch Crêpes-Maker genannt) natürlich auch eine bereits vorhandene beschichtete Bratpfanne mit niedrigem Rand verwendet werden.