



# Manfred Ehlert

Serviermeister - Barmeister - Hotelbetriebswirt  
 Deutscher Vizemeister der Servicefachkräfte 2009/2010  
 D.B.U.-Landesmeister Hamburg/Schleswig-Holstein 1992  
 Großer Preis der Stadt Hamburg INTERNORGA 1992  
 Großer Preis der Stadt Hamburg INTERNORGA 1991



## Arbeitsablaufplan Crêpes Suzette

### Rezeptur 1 Person

2 EL Streuzucker, 15 g Butter, 10 cl Orangensaft, 2 cl Zitronensaft, 4 cl Grand Marnier, 2 Crêpes, 4 cl Cognac, geröstete Mandelblätter

### Arbeitsmittel Gedeck

1 Dessertlöffel, 1 Dessertgabel, 1 Mundserviette, 1 Trageteller

### Arbeitsmittel Zubereitung

1 Flambiergerät, 1 Flambierpfanne, Streichhölzer, 2 Handservietten, 2 Vorleger, 1 Serviettentasche, 1 Ablageteller, 1 Tafelteller, 1 Rechaudplatte, 1 Tragetablett

Arbeitsmittel	Arbeitsschritte
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Dessertlöffel</li> <li>• 1 Dessertgabel</li> <li>• 1 Mundserviette</li> <li>• 1 Trageteller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereitstellen</li> <li>• Polieren</li> <li>• beim Gast eindecken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Flambiergerät</li> <li>• 1 Flambierpfanne</li> <li>• 1 Streichhölzer</li> <li>• 2 Handservietten</li> <li>• 2 Vorleger in der Serviettentasche</li> <li>• 1 Ablageteller</li> <li>• 1 Tafelteller</li> <li>• 1 Rechaudplatte</li> <li>• 1 Tragetablett</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf Funktionsfähigkeit überprüfen</li> <li>• Arbeitsmittel auf dem Gueridon bereitstellen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Tafelteller</li> <li>• 1 Rechaudplatte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tafelteller auf der Rechaudplatte warmstellen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zucker</li> <li>• Butter</li> <li>• Orangensaft</li> <li>• Zitronensaft</li> <li>• Grand Marnier</li> <li>• 2 Crêpes</li> <li>• Cognac</li> <li>• Geröstete Mandelblätter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten auf Tragetablett anrichten</li> <li>• Dem Gast die Zutaten präsentieren</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flambiergerät</li> <li>• Flambierpfanne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flambiergerät in Betrieb nehmen</li> <li>• Flambierpfanne erhitzen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorleger</li> <li>• 2 EL Zucker in die Pfanne geben</li> <li>• 15 g Butter</li> <li>• 10 cl Orangensaft</li> <li>• 2 cl Zitronensaft</li> <li>• 4 cl Grand Marnier</li> <li>• 2 Crêpes</li> <li>• 4 cl Cognac</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zucker in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen</li> <li>• Zucker schmelzen lassen bis er honigfarben ist</li> <li>• Butter dazugeben und schmelzen lassen</li> <li>• mit den Säften ablöschen</li> <li>• Likör hinzugeben</li> <li>• und Flüssigkeit reduzieren bis der Zucker aufgelöst ist</li> <li>• Crêpes nacheinander in die Pfanne geben, wenden und vieteln</li> <li>• Mit Sauce nappieren</li> <li>• Mit Cognac flambieren</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Vorleger</li> <li>• 1 Tafelteller</li> <li>• Mandelblätter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flambiergerät ausschalten</li> <li>• Crêpes auf dem Teller anrichten</li> <li>• Nach Wunsch des Gastes Mandelblätter dazugeben</li> <li>• Crêpes servieren</li> <li>• Arbeitsplatz säubern</li> </ul>

### Zubereitung

Dessert eindecken, Arbeitsgeräte auf dem Gueridon bereitstellen, Zutaten bereitstellen, Flambierrechaud entzünden und Pfanne aufstellen, 2 EL Zucker in die Pfanne geben und schmelzen lassen, bis goldgelb, Butter hinzugeben und schmelzen lassen, mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen, Karamel auflösen lassen und Grand Marnier hinzugeben, Flüssigkeit reduzieren, Crêpes einlegen und 2x falten, mit Cognac flambieren, Crêpes mit Sauce anrichten, auf Wunsch mit gehobelten Mandeln bestreuen.