Walnuss Crêpes mit Zitrusfrüchtekompott

Zubereitungszeit:
20 Minuten Zubereitungszeit und 20 Minuten Garzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	380 kcal	Fett:	17,5 g
Eiweiß:	12,4 g	Davon gesättige Fettsäuren:	5,18 g
Kohlenhydrate:	37,7 g	ungesättige Fettsäuren:	12,33 g

Zubereitung:

1. Für den Teig, die Eier mit Milch, dem Mehl, Walnüssen und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und den Teig 20 Minuten ruhen lassen.
2. Für das Kompott, die Grapefruit schälen, Filets herausschneiden und den Saft auffangen. Eine Orange und beide Zitronen heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Die zweite Orange halbieren und auspressen.
3. Im Anschluss Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit dem Grapefruit- und Orangensaft ablöschen, Sternanis hinzufügen und alles circa 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Die Fruchtstücke hinzugeben und 10 Minuten weiter köcheln lassen. Stärke einrühren, das Kompott einmal aufkochen lassen bis es andickt. Kompott vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen, eine kleine Schöpfkelle Teig hineingeben, gleichmäßig verlaufen lassen und nacheinander acht dünne Crêpes ausbacken und im Ofen warmhalten.
5. Zum Servieren zwei Crêpes auf einen Teller legen und mit Kompott garnieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für den Teig:

2	Eier
350 ml	Milch
100 g	Mehl
50 g	kalifornische Walnüsse, gemahlen
	Salz
2 EL	Butter (zum Braten)

Für das Kompott:

1	Grapefruit, unbehandelt
2	Orangen, unbehandelt
2	Zitronen, unbehandelt
50 g	Zucker
2	Sternanis
10 g	Speisestärke