

Sauerrahm-Waffeln mit Zwetschgen-Ragout

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------|-------------------------|--------------------|
| 250 g Zwetschgen | 150 g Mehl | 2 Eier |
| 50 g Schmand | 60 g weiche Butter | 125 ml saure Sahne |
| 100 g Schlagsahne | 50 ml trockener Rotwein | 1 EL Speisestärke |
| 1 TL Backpulver | 110 g Zucker | 30 g Puderzucker |
| 2 TL Vanillezucker | 1 TL Zimt | 1 Prise Salz |

Die Butter mit 60 g Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Backpulver und eine Prise Salz zum Mehl geben und alles zu einem cremigen Teig verrühren. Dabei nach und nach die saure Sahne zugeben. Das Waffeleisen nach Bedarf fetten und erhitzen und portionsweise die Waffeln backen. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Den restlichen Zucker im Topf karamellisieren lassen und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Die Zwetschgen und etwas Zimt in den Sud geben und köcheln lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zum Kompott geben. Solange weiterkochen lassen, bis der Saft andickt und dann vom Herd nehmen. Den Schmand mit dem Puderzucker und dem restlichen Zimt vermengen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter den Schmand heben. Die Sauerrahmwaffeln auf Tellern anrichten, mit dem Zwetschgenragout und etwas Schmand-Sahne garnieren und servieren.

Andreas Koch am 18. Oktober 2012