

Mascarpone-Schmarrn mit fruchtiger Himbeer-Soße

Für zwei Personen

Für den Mascarpone-Schmarrn:

100 g Himbeeren, frisch	150 g Mascarpone	2 Eier
50 ml Rotwein	50 g Zucker	50 g Mehl
30 g Puderzucker	1 Prise Salz	

Für die Sauce:

100 g frische Himbeeren	300 g Himbeeren, TK	10 ml Himbeergeist
70 g Zucker		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Tiefkühlhimbeeren in einer hohen Schüssel pürieren und im Anschluss durch ein Sieb passieren. Die passierten Himbeeren mit dem Zucker und Himbeergeist vermengen und mit einem Pürierstab pürieren.

Für den Mascarpone-Schmarrn die Eier trennen und das Eiweiß in einer Schale mit einer Prise Salz anschlagen. Im Anschluss den Zucker dazugeben und steif schlagen.

Das Eigelb in eine große Schüssel geben.

Für die Himbeer-Sauce in einer erhitzten Pfanne den Zucker goldbraun karamellisieren lassen. Die Himbeeren in die Pfanne geben und in dem Zucker schwenken. Die karamellisierten Himbeeren danach mit einem Schuss Rotwein ablöschen.

Die Mascarpone-Creme zu dem Eigelb in eine große Schüssel geben und glatt rühren. Das Mehl hinzufügen und alles erneut verrühren.

Schließlich das steif geschlagene Eiweiß unter die Mascarpone-Masse heben. Diese Mischung nun in die Pfanne auf die karamellisierten Himbeeren geben und kurz stocken lassen. Die Pfanne bei 200 Grad für 15 Minuten in den Ofen geben.

Jetzt den Schmarrn aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller stürzen und anrichten. Abschließend den Schmarrn mit etwas Puderzucker bestäuben und zusammen mit der Himbeer-Sauce servieren.

Cordula Wollny am 04. Juni 2015