

Kaiserschmarrn mit karamellisierten Walnüssen und Äpfeln

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

30 g Mehl

100 ml Sahne

1 Zitrone

1 Prise Salz

2 TL Zucker

80 g geklärte Butter

6 Eier

1 TL Rum

1 Orange

80g Puderzucker

Für die karamellisierten Walnüsse:

1 Apfel (Jonagold)

3 TL Zucker

30 g Walnüsse

40 g Butter, geklärt

3 Orangen

20 ml Orangenlikör

Für die Garnitur:

4 Blätter Minze

3 TL Zucker

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Mehl, dem Rum, der Sahne, einer Prise Salz, dem Zucker sowie Zitronen- und Orangenabrieb mit dem Handrührgerät vermengen. Anschließend das Eiweiß unterheben. In einer ofenfesten Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und die Masse hineingeben. Anschließend in den Ofen schieben und backen bis die Oberseite goldbraun ist. Für die karamellisierten Walnüsse den Apfel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne den Zucker und die Butter goldbraun werden lassen. Anschließend die Apfelstückchen und die Walnüsse hinzufügen und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Orangen auspressen und die Äpfel damit und mit dem Orangenlikör ablöschen und einreduzieren lassen.

Für die Garnitur den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit einem Löffel auf einem Backpapier ein Gitter formen und abkühlen lassen. Die Schmarrnmasse aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen. Die restliche Butter dazugeben und alles mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren.

Den Schmarrn mit dem Apfel-Karamell auf Tellern anrichten, mit dem Gitternetz und frischer Minze garnieren und servieren.

Alexandra Michel am 15. Oktober 2015