

# Macadamia-Schmarrn, Vanille-Eis, Gelee, Rhabarber-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Schmarrn:

160 g glattes Mehl	80 g Macadamianüsse	4 Eier
250 ml Milch	10 ml Calvados	100 g Zucker
Puderzucker	4 EL Butter	

### Für das Eis:

250 ml Milch	250 g Sahne	40 ml Calvados
2 Eier	2 Eier, Eigelb	100 g Zucker
1 Vanilleschote		

### Für das Gelee:

50 ml Calvados	125 ml klarer Apfelsaft	1 Zitrone, Saft
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	3 Blatt Gelatine	1 Zweig Minze

### Für Karamellsauce:

100 g Zucker	75 g Sahne	1 EL Butter
1 Prise feines Salz		

### Für die Nüsse:

50 g Macadamianüsse	100 g Zucker	1 EL Butter
---------------------	--------------	-------------

### Für den Salat:

2 säuerliche Äpfel	1 Stange Rhabarber	1 Zitrone, Saft
1 EL Sultaninen	40 ml Calvados	2 EL brauner Zucker
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	2 Kardamomkapseln
4 Zweige Minze		

## Für den Schmarrn:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Milch, Mehl und Calvados vermengen. Das Eiweiß mit 80 g Zucker aufschlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Eine feuerfeste Pfanne 2 EL Butter aufschäumen lassen und die Schmarrn-Masse etwa 3 cm hoch einfüllen.

Den Schmarrn im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten backen, anschließend stürzen und mit zwei Löffeln in gleich große Stücke reißen.

Die Macadamianüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, den Schmarrn, die übrige Butter und Nüssen zugeben und gut vermischen. Mit etwas Puderzucker bestreuen.

## Für das Eis:

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Sahne und Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen und das Vanillemark zugeben. Zwei Eier und zwei Eigelb in einem Anschlagkessel verquirlen und das heiße Sahne-Milch-Zucker-Gemisch einrühren. Die Masse über einem Wasserbad auf 80 Grad erhitzen und durch ein Sieb abgießen. Den Calvados einrühren.

Die Eismasse in eine Eismaschine geben und darin etwa 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

## Für das Gelee:

Die Gelatine 10 Minuten in Wasser einweichen. Calvados und Apfelsaft in einem Topf mit etwas Zitronensaft und Zucker aufkochen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und im Topf auflösen. Die Gelierrmasse in eine eiskalte, flache Form füllen und etwa 18 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das feste Gelee in gleichförmige kleine Würfel schneiden. Mit gehackter Minze garnieren.

**Für Karamellsauce:**

Den Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf karamellisieren, Sahne und Butter unterrühren und kräftig aufschlagen. Mit etwas Salz abschmecken.

**Für die karamellisierten Nüsse:**

Die Macadamianüsse vorsichtig auf Zahnstocher aufstecken. Den Zucker mit 2 EL Wasser und Butter in einem Topf schmelzen und karamellisieren.

Den Topf zur Seite stellen und das Karamell kurz auskühlen lassen. Die Nüsse in das Karamell tauchen und zum Trocknen aufhängen.

**Für den Salat:**

Die Sultaninen in einer kleinen Schale im Calvados einlegen. Die Vanilleschote längs halbieren und mit einem Messerrücken das Mark herauskratzen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 50 ml Wasser, Zitronensaft, Zucker Zimt, Kardamom und Vanille in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln. Die Gewürze aus dem Sud nehmen, Rhabarberstücke, Äpfel und Calvados-Sultaninen dazugeben und mit dem Sud vorsichtig vermengen und ziehen lassen. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter für die Garnitur beiseitelegen.

Den karamellisierten Macadamia-Schmarrn mit Calvados-Vanilleeis, Calvados-Gelee und lauwarmer Apfel-Rhabarber-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriela Salzmänn am 23. Mai 2017