

Mohn-Schmarrn mit Heidelbeer-Ragout

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

3 Eier	2 EL Butter	125 g Magerquark
3 EL Milch	60 ml Sahne	50 g gemahlener Mohn
50 g Mehl	1 Prise Salz	80 g Zucker
2 EL Puderzucker		

Für das Ragout:

300 g Heidelbeeren	2 EL Bourbon-Vanillezucker	2 EL Akazienhonig
100 ml Heidelbeerkonfitüre	1 Zimtstange	1 TL Speisestärke

Für den Schmarrn:

Eier trennen. Eigelbe mit Magerquark, Milch, Sahne, Mohn und Mehl verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schmarrnmasse hineingeben. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun gebacken ist. Den Schmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke reißen. Butterflocken und Puderzucker darüber verteilen und unter Schwenken karamellisieren.

Für das Ragout:

Honig in einer Pfanne schmelzen, Heidelbeeren und Vanillezucker zugeben, mit Heidelbeerkonfitüre und Zimtstange aufkochen. 1 Minute köcheln lassen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.

Mohnschmarrn mit Heidelbeer-Ragout auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Alina Wohldorf am 28. September 2017