

Kaiser-Schmarrn mit Vanille-Soße und Zwetschgen-Röster

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

2 Eier, Größe M	125 ml Milch	1 EL Rosinen
20 g weiche Butter	2 EL Butterschmalz	60 g Mehl
1 EL Butter	20 g Zucker	Zucker
Puderzucker	Salz	

Für die Vanillesauce:

2 Eier	125 ml Milch	125 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ EL Speisestärke	1 Vanilleschote	50 g Zucker

Für den Zwetschgenröster:

200 g Zwetschgen	150 ml trock. Rotwein	$\frac{1}{2}$ EL Speisestärke
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	25 g Zucker

Für den Kaiserschmarrn:

Die Eier trennen. Eigelb mit einer Prise Salz, Zucker und Butter schaumig schlagen. Anschließend im Wechsel Mehl und Milch unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. 1 EL Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Teig eingießen. Rosinen auf den Teig streuen und den Schmarrn ca. 6-7 Minuten backen, bis die Unterseite leicht goldbraun ist. Schmarrn leicht mit Zucker bestreuen und mit einem Pfannenwender in 4 Teile teilen und wenden. Beim Wenden nochmal unter jedes Viertel ein wenig Butterschmalz geben. Schmarrn 3-4 Minuten weiter backen, bis auch die Unterseite goldbraun ist, dann in Stücke zupfen. Die restliche Butter und den Zucker darüber verteilen und den Schmarrn bei relativ hoher Hitze für ca. 2 Minuten karamellisieren. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark vorsichtig herauskratzen. Milch mit Sahne, Vanillemark und Vanilleschote aufkochen. Anschließend vom Herd ziehen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen. Vanilleschote aus der Milchmischung herausnehmen.

Eier trennen und Eigelbe mit Zucker und einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Ein paar Esslöffel der warmen Vanille-Milchmischung unter Rühren, in die Ei-Zucker-Mischung geben und anschließend diese wieder zurück in die restliche Vanille-Milchmischung rühren.

Auf mittlerer Temperatur unter gleichmäßigem Rühren am Topfboden entlang erwärmen, bis sich ein leichter Schaum auf der Sauce bildet. Mit der in 1 EL Wasser angerührten Stärke binden.

Für den Zwetschgenröster:

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zucker unter Rühren karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze so lange weiter köcheln, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark vorsichtig herauskratzen. Die Hälfte vom Vanillemark, mit der halben Zimtstange und den Zwetschgen zu der Rotwein-Zucker-Mischung geben und so lange köcheln lassen (5-10 Minuten), bis die Haut der Zwetschgen leicht wellig wird. Zimtstange entfernen und mit der in kaltem Wasser angerührten Stärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela Bierbaum am 28. Oktober 2020