

# Kaiserschmarrn-Rhabarber-Spieß mit - Himbeer-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Rhabarber-Sorbet:

1-1,5 kg Rhabarber                      1 Limette, davon Abrieb      250 g Zucker  
40 g rosa Pfeffer

### Für die Sauce:

100 g TK-Himbeeren                      1 TL Maisstärke                      100 g Puderzucker

### Für den Limetten-Schmand:

4 EL Schmand                              1 Limette, Saft, Abrieb              2 EL Zucker

### Für den Spieß:

2 dicke Stangen Rhabarber              40 g Butter                              30 g Zucker, 80 g Zucker  
1-2 EL Bitterorangenlikör              200 ml Wasser

### Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier    Butter    150 ml Milch  
1-2 EL saure Sahne                      1-2 EL Bitterorangenlikör              90 g Mehl, 405  
80 g Zucker                                  Zucker    40 g Puderzucker  
1 Prise Salz

### Für die Garnitur:

1 Orange                                      1 Limette

## Für das Rhabarber-Sorbet:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rhabarber putzen, von Blättern befreien, waschen und in Stücke schneiden. Rhabarber in einen Entsafter geben und ca. 600 ml Rhabarbersaft herstellen. Limette heiß abspülen und die Schale abreiben.

Rosa Beeren zerstoßen. Limettenabrieb und Rosa Beeren zum Rhabarbersaft geben.

Zucker und 250 ml Wasser bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auflösen und in einem großen Gefäß im Gefrierschrank schnell abkühlen lassen. Dann 500 ml Rhabarbersaft mit 500 ml hergestellten Läuterzucker in einem hohen Mixbecher vermengen. Wenn ein frisches rohes Ei an die Oberfläche steigt, ist der Zuckergehalt für ein Sorbet ausreichend. Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Übrigen Saft für die Rhabarbersauce verwenden.

### Für die Sauce:

Aus dem übrigen Saft des Rhabarber-Sorbets eine Sauce kochen. Dafür den Saft reduzieren lassen, Himbeeren hinzugeben, ausreichend zuckern und mit Maisstärke binden.

### Für den Limetten-Schmand:

Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Schmand mit Zucker, Limettensaft etwas Limettenabrieb vermischen.

### Für den Spieß:

Rhabarber in ca. 3x3 cm große Quadrate schneiden. 200 ml Wasser und 80 g Zucker in einen Topf geben und den Rhabarber darin vorgaren. Die Zuschnitte aus dem Wasser nehmen und gut trocken tupfen. In Butter anbraten und danach in 30 g Zucker und Likör karamellisieren.

### Für den Kaiserschmarrn:

Drei Eier trennen. Erst drei Eiweiße mit Puderzucker und einer Prise Salz schaumig schlagen, bis der Schnee fest ist. Dann Eischnee aus der Schale entnehmen.

In der gleichen Schüssel die drei Eigelbe sowie ein ganzes Ei schlagen, dann Milch und Zucker zugeben. Salz und Saure Sahne unterrühren.

Nach und nach das Mehl mit einem Schneebesen von Hand unterheben und gut mischen, damit keine Klumpen entstehen. Danach das Eiweiß vorsichtig und mit möglichst wenig Rühren unterheben.

Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig vorsichtig einfließen lassen. Den Schmarrn kurz auf dem Herd zum Stocken bringen und danach im vorgeheizten Ofen 1520 Minuten fertigbaken.

Schmarrn aus dem Ofen entnehmen und mit zwei Gabeln Nocken abteilen. In einer anderen Pfanne etwas Zucker und Butter erhitzen, die Nocken darin wenden und knusprig anbraten. Ein wenig Likör hinzufügen.

Die knusprigen Nocken für den Spieß in schöne 3x3 cm Quadrate schneiden.

**Für die Garnitur:**

Kaiserschmarren-Nocken und Rhabarberfilets auf die Spieße stecken.

Spieße mit etwas Orangenabrieb bestreuen.

23 Nocken Sorbet auf dem Teller platzieren. Mit Rhabarber-Himbeer-Sauce und Schmand dekorieren. Limettenabrieb über das Sorbet streuen.

Kurt Daibenzeiher am 20. Juni 2023