

Petersilienwurzel-Suppe, Tramezzini, Kaiserschmarrn

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Petersilienwurzel	1 größere festk. Kartoffel	1 Schalotte
150 ml Sahne	1 EL Butter	300 ml Gemüfefond
50 ml trockener Weißwein	1 Bund Majoran	½ Bund glatte Petersilie
Muskatnuss	Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für das geröstete Tramezzini:

2 Scheiben Tramezzini	2 Zweige Thymian	1 EL Butter
-----------------------	------------------	-------------

Für den Kaiserschmarrn:

2 Eier	75 ml Milch	5 EL Butter
2 EL brauner Rum	2 EL Rosinen	100 g Mehl
1 TL Backpulver	1 Päck. Vanillezucker	5 EL Zucker
Puderzucker	1 Prise Salz	

Für den Zwetschgenröster:

250 g TK-Zwetschgen	1 Orange, Saft	50 ml halbtr. Rotwein
2 cl brauner Rum	½ Zimtstange	3 EL brauner Zucker
Rezept	1 kleiner Apfel	250 ml naturtr. Apfelsaft
100 ml Apfelwein	6 cl Calvados	1 Zimtstange
1 Gewürznelke	½ Vanilleschote	2 EL Zucker

Für die Suppe:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butter anschwitzen.

Petersilienwurzeln und Kartoffeln hinzufügen.

Mit Weißwein ablöschen, Gemüfefond und Kräuter hinzufügen. Ca. 15- 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Sahne hinzufügen, grob pürieren, sodass noch Stücke bleiben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Suppe ggf. mit etwas Speisestärke abbinden.

Für das geröstete Tramezzini:

Tramezzini halbieren und diagonal halbieren. Butter in einer Pfanne schmelzen, Thymian hinzugeben und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten.

Für den Kaiserschmarrn:

Rosinen in Rum einweichen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseitestellen. Das Eigelb mit Milch, Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker glatt verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben, sodass er schön luftig bleibt. In einer ofenfesten Pfanne die Butter schmelzen und den Teig hineingeben. Die eingeweichten Rosinen gleichmäßig darauf verteilen und den Teig bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbacken, bis der Boden leicht goldbraun ist. Die Pfanne dann in den vorgeheizten Ofen stellen und den Kaiserschmarrn für etwa 10-12 Minuten backen, bis er schön aufgegangen und goldbraun ist.

Sobald der Kaiserschmarrn fertig ist, die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Teig mit zwei Gabeln in grobe Stücke reißen. Die Stücke noch einmal kurz auf dem Herd mit dem Puderzucker karamellisieren lassen.

Zum Schluss den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und sofort warm servieren.

Für den Zwetschgenröster:

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, bis er goldbraun ist. Mit 50 ml Wasser, Rotwein und Orangensaft ablöschen und die Zimtstange hinzufügen. Kurz aufkochen lassen, dann die Zwetschgen hineingeben. Alles bei niedriger Hitze etwa 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Zwetschgen weich sind, aber noch nicht zerfallen. Mit einem Schuss Rum abschmecken.

Rezept Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.

Zucker in einem kleinen Topf leicht karamellisieren lassen. Mit dem Apfelsaft und dem Apfelwein ablöschen, die aufgeschlitzte Vanilleschote, Zimtstange und Nelke hinzufügen und kurz aufkochen. Die Apfelscheiben hineingeben und bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten ziehen lassen. Dann den Calvados hinzufügen und nochmals kurz erhitzen, ohne zu kochen, damit der Alkohol erhalten bleibt. Die Gewürze herausnehmen. Die warmen Apfelscheiben und den Apfelsaft-Calvados-Sud servieren.

Marie Klimczok am 05. Dezember 2024