

Pilz-Pfanne, Knoblauch-Soße, '1001 Nacht'-Grog, Schmarrn

Für zwei Personen

Für die Pilzpfanne:

400 g Champignons	5 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln
1 Dill	1 Petersilie	1 EL Tomatenmark
200 g Mayonnaise	250 g Naturjoghurt	375 ml Sahne
100 ml Milch	Kräuter-der-Provence	Salz, Pfeffer

Für den 1001 Grog:

150 g Sauerkirschen	30 ml Rum	1 Ingwer
2 Beutel Früchtetee	1 Beutel Kirschtee	1 Stange Zimtstange
1 Sternanis	1 Gewürznelke	? weißer Kandis

Für den Mohnschmarren:

75 g Mehl	2 Eier	1 Zitrone
2 EL Mohnback	150 g Beeren	250 g Zucker
125 ml Milch	200 ml Sahne	1 Prise Salz
Zimt	Butter	Puderzucker

Die Champignons putzen und in Viertel teilen, die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Pilzen und Zwiebeln in die Pfanne geben und scharf anbraten. Dazu ein wenig Tomatenmark für die Farbe mit anbraten. Deckel drauf und köcheln lassen.

Nach einer Weile mit 125 Milliliter Sahne ablöschen und Pfeffer, Salz und Kräuter der Provence hinzugeben. Aufkochen und köcheln lassen. Nach Belieben Milch hinzufügen, damit es nicht allzu cremig wird. Den Knoblauch abziehen und pressen. Joghurt, Mayonnaise, und die restliche Sahne mit dem Dill vermengen. Petersilie hacken und darüber streuen.

Milch, Salz und Mehl mit einem Schneebesen glatt rühren. Eier trennen. Eigelb und Mohn unterrühren und die Mischung quellen lassen. Eiweiß steif schlagen, unter den Schmarrnteig heben.

Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Teig bei kleiner Hitze stocken lassen und braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen. Teig mit zwei Gabeln in kleine Stücke zupfen und noch warm auf Teller verteilen. Dünn mit Puderzucker bestäuben. Sahne leicht anschlagen und den Vanillezucker und den Zimt unterrühren.

Beeren mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit dem Mohnschmarren anrichten.

Sauerkirschen abtropfen lassen, mit Rum übergießen ziehen lassen. Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden. Früchteteebeutel zusammen mit der Zimtstange, Ingwer, Sternanis und Nelken mit 700 Milliliter kochendem Wasser aufgießen und circa acht Minuten ziehen lassen. Kirschen und Rum in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen.

Teebeutel entfernen, Früchtetee mit den Rumkirschen in Gläser füllen und sofort servieren. Nach Wunsch mit Kandis süßen.

Erdal Yegin am 01. Dezember 2015