

Herzhafter Kaiserschmarrn mit Kräuter-Dip und Bierradi

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

| | | |
|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 Karotte | 30 g Schinkenwürfel | 1 $\frac{1}{2}$ Lauchzwiebeln |
| $\frac{1}{2}$ Zwiebel | 2 Eier (Gr. M) | 175 ml Milch |
| 125 g Mehl | $\frac{1}{2}$ Msp. Backpulver | 1 EL Butterschmalz |
| 1 TL Butter | 1 TL Muskatgewürz | Salz, Pfeffer |

Für den Kräuter-Dip:

| | | |
|--------------------------|------------------|---------------|
| $\frac{1}{2}$ Zitrone | 200 g Frischkäse | 100 g Schmand |
| 1 Bund gemischte Kräuter | 1 Prise Zucker | Salz, Pfeffer |

Für den Bierradi:

| | | |
|------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| $\frac{1}{2}$ weißen Rettich | $\frac{1}{2}$ roten Rettich | $\frac{1}{2}$ Salatgurke |
| 1 EL Weißweinessig | 1 EL Sonnenblumenöl | 1 Zweig Schnittlauch |
| Zucker | Salz | Pfeffer |

Für den Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und kalt stellen. Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und Milch mit den Schneebeisen des Rührgeräts verrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterrühren. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Karotte schälen, waschen und grob raspeln. Schinkenwürfel in einer Pfanne mit heißem Schmalz anbraten. Karotten und Lauchzwiebeln kurz mitbraten. Unter den Teig rühren. Eischnee portionsweise ebenfalls unter den Teig heben. Die Masse in einer Pfanne mit Butterschmalz braten. Kurz wenden und im Ofen nachgaren. Anschließend in Stücke reißen.

Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden, mehlieren und goldbraun ausbacken.

Für den Kräuter-Dip:

Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel füllen. Kräuter abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Zitronensaft mit Frischkäse, Schmand, Kräutern, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen.

Für den Bierradi:

Den weißen Rettich schälen, den roten unter fließendem kaltem Wasser gut abbürsten. Die Salatgurke ebenfalls abbrausen und trocken tupfen. Rettich und Gurke auf einer Rohkostreibe fein raspeln und in einer Schüssel miteinander vermengen. Für die Rettichsauce Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel glatt rühren, auf den Rettichsalat gießen und alles gut durchmischen. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Salat damit garnieren. Herzhafter Kaiserschmarrn mit Kräuter-Dip und Bierradi auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Wessels am 07. Februar 2018