

Soufflierter Kaiser-Schmarrn mit Rhabarber-Kompott

Für 4 Personen

Rhabarberkompott:

4 Stangen junger Rhabarber	150 ml Grenadine-Sirup	100 ml Rotwein
10 ml heller Balsamicoessig	60 g Zucker	Bio-Orangen-Abrieb
2 Gewürznelken	1 EL Weizenstärke	

Garnitur:

2 EL Zucker	2 EL Mandelstifte	3 EL Sauerrahm
-------------	-------------------	----------------

Kaiserschmarrn:

1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone	150 g Magerquark
50 g Crème fraîche	25 g Weizenstärke	2 Eier
30 g Zucker	1 Prise Salz	40 g Butterschmalz

Rhabarber putzen, eventuell die Schale fein abziehen. Rhabarber in gleichmäßige Stückchen schneiden.

Grenadine-Sirup, Rotwein, Essig, Zucker, Orangenschale und Gewürznelken in einen Topf geben, aufkochen und etwas einkochen lassen.

Die Rhabarberstücke dazugeben, aufkochen und mit noch leichten Biss dünsten.

Stärke und etwas Wasser glatt verrühren. Mischung unter den Rhabarber rühren, einmal kurz aufkochen lassen. Kompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

In einer kleinen Pfanne 1 EL Zucker schmelzen, Mandelstifte einstreuen und karamellisieren. Auf einem Stück Backpapier verstreichen und auskühlen lassen.

Sauerrahm und 1 EL Zucker glatt verrühren.

Für die Schmarren Orange und Zitrone heiß waschen, trocken reiben und jeweils etwas Schale fein abreiben. Quark, Crème fraîche, Zitruschalen und Stärke glatt verrühren. Eier trennen. Eigelbe nach und nach unter die Quarkmasse rühren.

Eiweiß cremig aufschlagen, dabei nach und nach Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zunächst 1/3 Eischnee unter die Quarkmousse rühren, danach den restlichen Eischnee unterziehen.

Geklärte Butter portionsweise in einer kleinen ofenfesten Pfanne schmelzen. 2 EL Schmarrenteig hinein geben und glatt streichen. Goldbraun am Boden anbacken.

Dann 5-7 Minuten im heißen Ofen soufflieren lassen. Den restlichen KaiserschmarrenTeig ebenso ausbacken.

Soufflierte Kaiserschmarren auf vier Teller verteilen. Mandelstifte grob hacken und überstreuen. Rhabarberkompott und gesüßten Sauerrahm dazu servieren. Tipp: Man kann den Kaiserschmarren nach dem Ausbacken zusätzlich mit etwas Zucker gleichmäßig bestreuen und mit einem Gourmet-Flambierbrenner oder unter dem Ofengrill leicht karamellisieren.

Jörg Sackmann am 15. Mai 2018