

Spekulatius-Kaiserschmarrn mit Glühweinbeeren, Sorbet

Für 4 Personen

Für den Kaiserschmarrn:

50 g Butter	3 Eier	15 g Zucker
75 ml Milch	75 g Mehl	1 Vanilleschote
1 Zitrone	40 g getrock. Früchte	20 ml Rum
40 g Mandelblättchen	40 g Zucker	80 g Gewürzspekulatius
Puderzucker		

Für die Glühweinbeeren:

10 g Speisestärke	200 ml Glühwein	40 g Zucker
200 g tiefgefrorene Beeren		

Für das Sauerrahmsorbet:

500 g Sauerrahm	100 g Magermilchpulver	70 g Zucker
1 Vanilleschote	1 Zitrone	

Für die Gewürzschokolade:

100 g weiße Kuvertüre	Curry	rosa Pfeffer
Kardamom	Honigkresse	

Für den Kaiserschmarrn:

Die Butter in einer Pfanne bräunen und durch ein Sieb passieren. Die Eier trennen. Eigelb, Mehl und Milch glattrühren.

15 g der braunen Butter, das Mark der Vanille und die Schale der Zitrone (Abrieb) einrühren. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen und unter die restliche Masse heben.

Die Früchte in Würfel schneiden und in Rum tränken.

Die restliche braune Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse zugeben und mit den getränkten Früchten und den Mandelblättchen bestreuen. Die Pfanne bei 180 Grad Umluft ca. 6 Minuten in den Ofen stellen. Danach etwas Zucker (nach Geschmack) in die Pfanne geben, den Kaiserschmarrn wenden und 'zerrupfen'. Die Spekulatius grob zerbröseln, dazugeben und alles zusammen karamellisieren lassen.

Beim Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für die Glühweinbeeren:

Die Speisestärke mit ca. 30 ml Glühwein glattrühren.

Den restlichen Glühwein mit dem Zucker aufkochen und mit der angerührten Stärke abbinden.

Die Beeren in gefrorenem Zustand hinzugeben, umrühren und von der Herdplatte nehmen.

Für das Sauerrahmsorbet:

Sauerrahm, Magermilchpulver, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und Zitronensaft glattrühren und in einer Eismaschine frieren.

Für die Gewürzschokolade:

Die Kuvertüre mit den Gewürzen abschmecken, temperieren, möglichst dünn auf eine stabile Folie streichen, in Dreiecke schneiden und im Kühlschrank aushärten lassen.

Kaiserschmarrn, Glühweinbeeren und Sauerrahmsorbet anrichten und mit der Gewürzschokolade und der Honigkresse garnieren.

Ludwig Heer am 23. Dezember 2017