

## Süßes Omelette mit karamellisierten Pflaumen

### Für 4 Personen

350 g Pflaumen	350 ml Portwein	200 g Crème-fraîche
110 g Zucker	60 g Butter	20 g Ingwer
3 Eier	1 Prise Salz	30 g Mehl
1 Vanilleschote	2 EL Zucker, braun	1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt	2 EL Sahne	1 Pck. Vanillezucker
2 EL Puderzucker		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Pflaumen putzen, halbieren, entsteinen und danach in Spalten schneiden. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Die Pflaumen dazugeben, mit dem braunen Zucker bestreuen und karamellisieren. Die Schale der Orange und Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Danach den Ingwer schälen und grob zerdrücken. Circa drei Viertel der Pflaumen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Mit dem Portwein die noch verbleibenden Pflaumen im Topf ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Ingwer, Vanilleschote und -mark, einen Teelöffel Zitronenabrieb und circa zwei Teelöffel Orangenabrieb dazugeben und für circa fünf Minuten andünsten. Nun den Ingwer und die Vanilleschote wieder entfernen und die Pflaumen in der Soße pürieren. Das Pflaumenmus mit Zitronen- und Orangensaft sowie 60 Gramm Zucker abschmecken. Die Sahne mit der Crème-fraîche und dem Vanillezucker verrühren, anschließend kühl stellen. Die Eier trennen. Die Eidotter mit 20 Gramm Zucker, der restlichen Zitronenschale und einer Prise Salz mit dem Handmixer circa fünf Minuten cremig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben, anschließend das Mehl darauf sieben und vorsichtig unterheben. In zwei ofenfesten Pfannen jeweils 20 Gramm Butter zerlassen und die Omelettemasse gleichmäßig darin verteilen. Anschließend in den Backofen geben und circa zehn Minuten backen. Danach das Ganze aus dem Ofen herausnehmen und auf Teller geben. Die Omelettes abschließend mit Puderzucker bestäuben und mit dem Pflaumenmus, den übrigen karamellisierten Pflaumen und der Crème anrichten und servieren.

Horst Lichter am 21. August 2010