

# Sauerrahm-Schmarrn, Cranberry-Kompott und Maronen-Eis

## Für vier Personen

Für das Eis	100 g Zucker	100 g Maronen, vorgegart
200 ml Milch	300 ml Sahne	1 Vanilleschote
Für das Kompott	100 g Zucker	300 g Cranberries
1 Zimtstange	2 Sternanis	150 ml Rotwein
Für den Schmarrn	4 Eier	200 g Sauerrahm
120 g Mehl	60 g Zucker	20 g Butterschmalz
50 g Zucker	50 g Butter	Salz, Puderzucker

Für das Maroneneis 100 Gramm Zucker karamellisieren, Maronen zugeben und darin schwenken. Mit Milch und Sahne ablöschen. (Vorsicht beim Aufgießen mit kalter Flüssigkeit, der Zucker kann spritzen.) Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zugeben. Die Vanilleschote aufbewahren. Das Ganze zehn Minuten köcheln lassen, anschließend fein pürieren und abkühlen lassen. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Für das Kompott 100 Gramm Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, Cranberries zugeben und anschwitzen. Zimt, Sternanis und die ausgekratzte Vanilleschote zufügen, mit Rotwein ablöschen und dickflüssig einkochen lassen. Mit den Gewürzen erkalten lassen, anschließend entfernen. Die Eier trennen. Anschließend die Eigelbe mit Sauerrahm, Mehl und einer Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, 60 Gramm Zucker nach und nach zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee danach unter den Teig heben. Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig hineingießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen. Den Schmarrn anschließend in Stücke zerteilen, mit Zucker und Butterflocken karamellisieren. Auf Tellern anrichten, das Kompott dazu reichen und großzügig mit Puderzucker bestäuben. Je eine Kugel Maroneneis auf den Schmarrn geben und sofort servieren.

Tipp:

Den Schmarrn kurz vor dem Servieren mit 3 cl Rum flambieren.

Johann Lafer am 03. November 2012