

Nuss-Schmarrn mit Beeren-Kompott

Für vier Portionen

Für den Beerenkompott:

| | | |
|-------------------|----------------------|--------------------|
| 50 g Zucker | 250 ml Rotwein | 1 EL Vanillezucker |
| 1 TL Speisestärke | 300 g Beerenmischung | |

Für den Nussschmarrn:

| | | |
|-------------------|-------------|--------------------|
| 50 g Nussmischung | 4 Eier | 30 g + 30 g Zucker |
| 150 ml Milch | 120 g Mehl | 2 EL Butter |
| 1 EL Puderzucker | Puderzucker | |

Für den Beerenkompott Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, Vanillezucker zugeben und aufkochen lassen. Speisestärke mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren und den Sud damit abbinden. Einmal aufkochen lassen und die Beeren zugeben. Beeren vorsichtig unterrühren. Beerenkompott beiseite stellen und abkühlen lassen. Danach die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Eier trennen und die Eigelbe mit 30 Gramm Zucker schaumig schlagen. Milch, Mehl und die gerösteten Nüsse unterrühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die restliche Masse heben. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Masse hineingeben. Masse bei mittlerer Hitze stocken lassen. Mit einem Pfannenwender halbieren, wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls stocken lassen und goldbraun braten. Schmarrn mit einem zweiten Pfannenwender zerreißen, Butter und Puderzucker zugeben und unter Rühren karamellisieren. Zum Anrichten den Schmarrn mit Puderzucker bestäuben. Das Kompott dazu servieren.

Horst Lichter am 31. Januar 2015