

# Kaiserschmarrn in einer Eisenpfanne

## Für 2 Personen

3 Eier	50 g Weizenmehl	100 ml Milch
2 EL Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz	2 gute Prisen getr. Majoran
Pfeffer, Salz	2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Schalotte
4 Scheiben Frühstücksspeck	2 gute Prisen Puderzucker	

## Pfefferaprikosen:

80 g getr. Aprikosen	1 EL Aprikosenkonfitüre	Pfeffer
----------------------	-------------------------	---------

## Dip:

2 gehäufte EL Creme-fraiche	2 gehäufte EL Sauerrahm	1 Msp. Zitronen-Abrieb
1 Prise Zucker		

## Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Für den Kaiserschmarrn die Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Milch, Sahne, Brotgewürz und Majoran zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiße mit zwei Prisen Salz cremig aufschlagen und unter den Teig heben.

In einer ofenfesten Pfanne oder Auflaufform 1 EL Butter erhitzen, den Teig hineingeben und in den vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) stellen. Den Kaiserschmarrn ca. 10 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

## Aprikosen und Dip:

Inzwischen Schalotten schälten und in feine Streifen schneiden. Speck in ca. 2 cm breite Stücke schneiden, in einer Pfanne knusprig braten.

1 TL Butter und die Schalotten dazu geben und bei mittlerer Hitze 2 Min. weiterbraten. Die Speckzwiebeln auf einen Teller geben, das Bratfett in der Pfanne lassen.

Die Aprikosen halbieren oder vierteln. Die Konfitüre mit 2 EL Wasser erhitzen und glatt rühren. Aprikosen dazugeben und 3 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Zum Schluss mit reichlich frischem, etwas gröber gemahlenem Pfeffer würzen.

Für den Dip alle Zutaten vermischen, glatt rühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

## Servieren:

Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen, auf ein Schneidbrett stürzen und in grobe Stücke zupfen oder schneiden. Die Pfanne der Speckzwiebeln wieder erhitzen, Puderzucker hineinstreuen und leicht karamellisieren lassen. Die Kaiserschmarrnstücke in der Pfanne 2 Min.

bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Dabei immer wieder wenden.

Zum Schluss die Speckzwiebeln unterheben, nochmals durchrühren und den Kaiserschmarrn mit frischen Petersilienblättchen, den Pfefferaprikosen sowie dem Dip servieren.

Alexander Herrmann am 16. Oktober 2020