

Kaiserschmarrn von Maroni mit Kirsch-Kompott

Für 2 Personen

1 Glas Schattenmorellen	1 TL Speisestärke	4 Eier
1 Vanilleschote	150 g Esskastanien, gekocht	1 Prise Salz
150 – 200 ml Milch	100 g Mehl	70 g Zucker
3 EL Rosinen	10 ml Rum	3 EL Mandelblättchen
4 EL Butter		

Kirschen aus dem Glas in eine Sieb geben und den Saft auffangen. 3 EL Saft mit der Stärke vermischen. Den restlichen Saft aufkochen, die angerührte Stärke mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren einige Minuten kochen lassen. Dann die Kirschen zugeben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Eier trennen. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark ausstreichen. Die gegarten Maronen pürieren. 150 ml Milch, Eigelb, eine Prise Salz und Vanillemark verquirlen. Das Mehl nach und nach in die Eier-Milch einrühren. Die pürierten Maronen untermischen, den Teig solange rühren bis er gleichmäßig glatt ist. Evtl. noch etwas Milch zugeben, der Teig sollte leicht flüssig sein. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Rosinen in Rum einweichen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. 2 EL Butter bei mittlerer Hitze in einer großen beschichteten Pfanne (backofengeeignet) zerlaufen lassen. Den Teig in die Pfanne gießen und bei niedriger Temperatur einige Minuten stocken lassen. Die Pfanne in den Ofen geben und solange backen bis der Teig eine goldbraune Oberfläche hat. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen. Den Kaiserschmarrn mit zwei Holzschabern in mundgerechte Stücke zerteilen und mit der restlichen Butter noch mal anbraten bis der Kaiserschmarrn von allen Seiten goldbraun und gar ist. Die Rosinen und Mandelblättchen über den Schmarrn verteilen. Mehrmals schwenken. Den Kaiserschmarrn anrichten und mit dem Puderzucker bestreuen. Das Kirschkompott dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 05. Februar 2010