

# Kräuter-Schmarrn asiatisch mit Koriander-Schaum und Speck

## Für 2 Personen

10 Shiitake Pilze	4 Scheiben Bacon	2 Stangen Frühlingszwiebeln
1 rote Chilischote	10 g Ingwer	2 Eier (M)
115 ml Milch	60 g Mehl	1 El saure Sahne
1 El Oystersoße	1 El Butterschmalz	25 g Butter
1 Bund Koriander	50 g Crème-fraîche	1 Limette
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Bacon fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Shiitake in Streifen schneiden. Eine halbe Chilischote entkernen und klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Eier trennen. Eigelb mit 65 ml Milch, Mehl, saurer Sahne und Oystersoße verrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen. Eiweiß und eine Prise Salz steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen, Bacon darin anbraten. Shiitake, Frühlingszwiebeln, Chili und Ingwer zugeben und zwei Minuten anschwitzen. Den Teig darauf verteilen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben und den Schmarren 8-12 Minuten fertigbacken. Mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. Butterflocken darüber verteilen und den Schmarren darin schwenken. Ein halbes Bund Koriander abbrausen, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Eine halbe Limette auspressen. Limettensaft zusammen mit Crème-fraîche und der restlichen Milch in eine hohe Tasse geben. Mit einem elektrischen Milchaufschäumer schaumig aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schmarren servieren.

Johann Lafer am 07. Januar 2010