

Möhren-Kardamom-Schmarren mit Bergkäse

Für zwei Personen

Für die Kardamom-Möhren:

150 g Möhren	$\frac{1}{2}$ Chilischote	$\frac{1}{2}$ EL Honig
1 Kardamomkapsel	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Schmarren:

1 Limette	3 Eier, Größe M	60 ml Milch
25 g Sauerrahm	50 g Bergkäse	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	20 g Weizenmehl, Typ 405	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kardamom-Möhren:

Die Möhren von Enden befreien, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kardamomkapsel aufbrechen und die Samen aus den Schalen lösen. Im Mörser zerstoßen. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Möhren mit Kardamom und Chili in heißem Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne anschwitzen. Honig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermischen.

Für den Schmarren:

Den Backofen auf 185 Grad Heißluft vorheizen.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mehl mit Milch, Sauerrahm, 2 Prisen Salz, etwas Pfeffer und Muskat verrühren. Eier aufschlagen und zur Masse hinzugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Danach über die Kardamom-Möhren in die Pfanne gießen und etwas verrühren.

Den Bergkäse grob reiben und darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

Zwischendurch den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Den Schmarren aus dem Backofen nehmen, mit zwei Pfannenwendern zerzupfen und bei geringer Hitze auf dem Herd nachbraten, sodass alle Seiten schön braun werden. Etwas Schnittlauch darüber streuen und vermengen. Mit Pfeffer nachwürzen. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen, die Schale abreiben und über den Schmarren geben. Zum Schluss mit Olivenöl und übrigem Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 13. Mai 2020