

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster und Rhabarber Kompott

Koch: Lukas Kugler

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kaiserschmarren

- 220 g Milch
- 160 g Mehl (glatt)
- 6 Eidotter
- Vanillezucker
- 4 cl Rum
- 6 Eiklar
- 30 g Kristallzucker
- Salz
- 100 g Butter
- eine Handvoll Rosinen

Für den Zwetschkenröster

- 500 g entkernte Zwetschken
- 100 g Kristallzucker
- 100 g Gelierzucker 1:3
- Saft einer Orange
- Vanillezucker
- 4 cl Rum

Für das Rhabarberkompott

- 100 g Wasser
- 200 g Kristallzucker
- 6-8 Stangen Rhabarber
- 100 g Himbeeren (TK)
- 1 Zimtstange
- Mark einer Vanilleschote
- 2 Gewürznelken

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Zwetschkenröster die entkernten, halbierten Zwetschken, den Kristallzucker, den Gelierzucker, den Orangensaft, den Rum und etwas Vanillezucker in einen Topf geben und 10-15 Minuten leicht köcheln lassen, danach vom Herd nehmen.

2. Für das Rhabarberkompott den Kristallzucker in einem Topf mit dem Wasser vermischen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Währenddessen den Rhabarber schälen, der Länge nach halbieren und in eine feuerfeste Form legen. Die tiefgekühlten Himbeeren, die Zimtstange, das Vanillemark und die Gewürznelken darauf verteilen und das Zucker-Wasser darüber gießen. Die Form mit Alufolie abdecken und das Kompott im Rohr bei 120° C Unter-Oberhitze 20 Minuten schmoren lassen. Anschließend herausnehmen, auskühlen lassen und die Zimtstange und die Gewürznelken entfernen.

3. Für den Kaiserschmarren zuerst das Eiklar mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz in einer Schüssel in der Küchenmaschine zu einem steifen Schnee schlagen.

4. In der Zwischenzeit die Milch mit dem Mehl, den Eidottern, etwas Vanillezucker und dem Rum in einer weiteren Schüssel verrühren.

5. Dann etwa ein Drittel vom Eischnee mit einem Schneebesen in die Dotter-Masse einrühren (angleichen) und danach den restlichen Eischnee mit einer Teigkarte vorsichtig unterheben.

6. Nun die Butter und die Rosinen in eine heiße Pfanne geben. Kurz bevor die Butter braun wird, die Kaiserschmarren-Masse eingießen. Den Schmarren kurz etwas anbacken lassen und sobald sich an der Oberfläche leichte Bläschen bilden, die Pfanne vom Herd nehmen, ins Rohr geben und bei 170° C Oberhitze etwa 5 Minuten backen (soufflieren).

Tipp: Kurz bevor der Kaiserschmarren fertig gebacken ist, etwas Kristallzucker und Butter darauf geben und im Rohr karamellisieren lassen.

7. Zum Schluss den Schmarren aus dem Rohr nehmen und vorsichtig mit einer Teigkarte zerreißen. Den Kaiserschmarren auf einem flachen Teller anrichten, mit Staubzucker garnieren und gemeinsam mit dem Zwetschkenröster und dem Rhabarberkompott servieren.