

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Christian Vogel



Kaiserschmarren mit karamellisierten Erdbeeren

Köchin: Yulia Haybäck

Zutaten

(4 Personen)

Für den Kaiserschmarren

- 8 Eier
- 60 g Kristallzucker
- $\frac{3}{8}$ l Milch (oder Obers)
- 200 g Mehl (glatt)
- Salz
- 100 g Butter
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Dutchoven (gusseiserner Topf)

Für die karamellisierten Erdbeeren

- 1 Tasse Erdbeeren
- ein Schuss Beerenlikör
- 1 EL Butter
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Vanilleschote (gemahlen)
- ein Schuss Ahornsirup
- 1 Gusspfanne

Für die Garnitur

- Staubzucker
- essbare Blüten

Zubereitung

1. Für den Kaiserschmarren zuerst die Eier trennen. Die Eidotter mit der Milch und dem Mehl in einer Schüssel verrühren und das Eiklar mit etwas Salz in der Küchenmaschine zu einem steifen Schnee schlagen. Nach und nach den Kristallzucker zum Eiklar zugeben und die Masse anschließend unter die Mehl-Milchmischung rühren.
2. In der Zwischenzeit den Dutchoven auf die indirekte Zone des Grills (mittig, wenn links und rechts davon Hitze ist) stellen und diesen bei 200° C 10 Minuten vorheizen.
3. Das Butterschmalz mit 1 EL Butter im Dutchoven schmelzen lassen, die Schmarren-Masse hineingießen und bei geschlossenem Deckel 20-25 Minuten backen. Dann die restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen und über den Schmarren gießen.
4. Für die karamellisierten Erdbeeren den Grill auf 200° C direkte Hitze aufheizen und eine Gusspfanne daraufstellen. Die Früchte halbieren und die Butter und das Butterschmalz in der heißen Gusspfanne schmelzen lassen. Dann die Früchte mit der Schnittkante nach unten in die Gusspfanne legen und zirka 10 Minuten darin anbraten.
5. Im Anschluss die Erdbeeren mit dem Beerenlikör ablöschen. Dafür die Pfanne kurz vom Grill nehmen, den Likör eingießen und die Pfanne wieder auf den Grill stellen – so sollte keine Stichflamme entstehen. Die Früchte nun weitere 10 Minuten in der Pfanne grillen.
6. Zum Schluss die Erdbeeren mit der gemahlene Vanille bestreuen, etwas Ahornsirup darüber gießen und noch einmal 5 Minuten am Grill lassen. Den Kaiserschmarren grob zerreißen, mit Staubzucker bestreuen, mit essbaren Blüten garnieren und die karamellisierten Erdbeeren dazu servieren.