

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Soufflierter Rahmschmarrn mit Zucchini und Paradeiser

Zutaten

(2 Personen)

Für den soufflierten Rahmschmarrn

- 250 g Eiklar (ca. 7 Stück)
- 20 g zerlassene Butter
- 150 g Zucker
- 190 g Rahm
- 3 Dotter
- 1 Ei
- 80 g Mehl
- 1 Schuss Rum
- Mark von 1 Vanilleschote
- Staubzucker zum Bestreuen

Für die Zucchini & Paradeiser

- 150 g gemischte Cherrytomaten

Quelle: ORF extra

- 20 g Butter
- Thymian
- 20 g Zucker
- 20 g Honig
- 1 Zucchini (gewaschen und in mundgerechte Stücke geschnitten)
- 1 Schuss Zitronensaft

Zubereitung

Eiklar steif schlagen.

Eine Kupferpfanne mit zerlassener Butter bepinseln und mit Zucker auskleiden.

Rahm mit Dottern, Ei, Mehl, Rum und Vanillemark mit einem Schneebesen verrühren. Dann den Eischnee unterheben, die Masse in die Kupferpfanne füllen und im Rohr 210° C Umluft 10–12 Min. backen.

Cherrytomaten kurz in heißes Wasser legen, dann in Eiswasser kalt abschrecken, schälen und halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen, Thymian, Zucker und Honig hinzufügen, anschließend die Zucchini unterrühren. Danach die Cherry-tomaten und Zitronensaft begeben, alles zweimal durchschwenken und auf einem Teller auskühlen lassen.

Zum Servieren den Rahmschmarren mit Staubzucker bestreuen und mit dem Gemüse auf Teller setzen.