

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Topfenschmarren mit Beerenragout

Koch: Bernhard Hochkogler

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Schmarren

- 250 g Topfen
- 150 g Sauerrahm
- 4 Eidotter
- 4 Eiklar
- Abrieb einer Zitrone
- Mark einer Vanilleschote
- Salz
- 60 g Kristallzucker
- 75 g Mehl (griffig)
- 30 g Butter zum Backen

Für das Beerenragout

- 30 g Kristallzucker
- 50 g Erdbeeren TK
- 30 ml Rum
- 80 ml Apfelsaft
- 300 g gemischte frische Beeren
- Vanillezucker
- 6 g Maisstärke zum Binden

Für die Garnitur

- Staubzucker
- frische Minze

Zubereitung

1. Für den Schmarren den Topfen, den Sauerrahm, die Eidotter, das Vanillemark und den Zitronenabrieb mit einem Schneebesen in einer Schüssel glattrühren.

Tipp: Die ausgekrazte Vanilleschote nicht wegwerfen – wenn man sie in ein Glas mit Kristallzucker legt, nimmt dieser den intensiven Vanillegeschmack an.

2. Dann das Eiklar mit einer Prise Salz mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine in einer Schüssel halbsteif aufschlagen, den Kristallzucker zugeben und fertig schlagen.

3. Anschließend die Butter in einer Eisenpfanne schmelzen lassen. Das Mehl und die Topfen-Masse miteinander vermengen, den steifgeschlagenen Eischnee unterheben und alles in die Eisenpfanne mit der geschmolzenen Butter gießen. Den Schmarren im Rohr bei 180° C Umluft 20 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit für das Beerenragout den Kristallzucker in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Dann die angetauten Erdbeeren, die Hälfte der frischen gemischten Beeren und etwas Vanillezucker zugeben und mit dem Rum und dem Apfelsaft ablöschen. Alles zusammen verkochen lassen, dann die Maisstärke mit einem Schuss kaltem Wasser verrühren und das Ragout damit binden. Nun die restlichen Beeren untermengen und das Ragout abkühlen lassen.

5. Den Schmarren nach der Backzeit aus dem Rohr nehmen, mit Staubzucker bestreuen, mit frischer Minze garnieren und gemeinsam mit dem Beerenragout servieren.