

Reibekuchen, Apfelmus, Kaiserschmarrn, Pflaumenkompott

Für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

5 vorw. festk. Kartoffeln	1-2 Zwiebeln	2 Eier
3-5 EL Mehl	Muskatnuss	Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Apfelmus:

500 g süße Äpfel	500 g saure Äpfel	1 Zitrone
100 ml trüber Apfelsaft	1 Prise Zimt	1 EL Zucker

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	100 ml Milch	50 g Butter
4 große EL Mehl	50 g Zucker	20 g Vanillezucker
5 EL Puderzucker	1 Prise Salz	

Für das Pflaumenkompott:

500 g Pflaumen	100 ml Rotwein	50 ml Pflaumenschnaps
2 TL Zimtpulver	1-2 Zimtstangen	2 Kardamomkapseln
2 Nelken	1 Vanilleschote	1 Pimentkorn
$\frac{1}{2}$ Sternanis	100 g Zucker	

Für den weißen Glühwein:

750 ml trockener Weißwein	1 Apfel	1 Orange
2 TL Zimtpulver	1-2 Zimtstangen	2 Kardamomkapseln
2 Nelken	1 Pimentkorn	$\frac{1}{2}$ Sternanis
3-4 EL Honig	2 Vanilleschoten	50 g brauner Zucker

Für die Reibekuchen:

Die Kartoffeln schälen und reiben. Zwiebeln abziehen und ebenfalls reiben. Kartoffeln mit Zwiebeln, Eiern und Mehl, Salz und Pfeffer sowie etwas geriebener Muskatnuss zu einem Teig vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin kleine Reibekuchen goldbraun ausgebacken.

Für das Apfelmus:

Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Spalten schneiden. In einer Pfanne den Zucker schmelzen und hellbraun karamellisieren, dann die Äpfel hineingeben. Zitronensaft hinzugeben, damit sich der Zucker schneller auflöst. Äpfel mit Apfelsaft ablöschen und mit einer Prise Zimt würzen. Äpfel bei mittlerer Hitze weichkochen und kurz vor dem Servieren fein pürieren.

Für den Kaiserschmarrn:

Butter in einen Topf geben und schmelzen. Eier trennen und das Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen. In einer separaten Schüssel Eigelb mit Milch, Zucker, Mehl und geschmolzener Butter verrühren und mit einer Prise Salz würzen. Mit $\frac{1}{3}$ der Eiweißmasse wird die Eigelbmasse angeglichen. Die restlichen $\frac{2}{3}$ der Masse vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Eine Flocke Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Teig hinzugeben, abdecken und bei kleiner bis mittlerer Flamme Teig stocken lassen. Dann den Teig wenden und sobald er auf beiden Seiten goldbraun ist, Kaiserschmarrn in kleine Stücke zupfen. Dann mit Puderzucker in der Pfanne karamellisieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für das Pflaumenkompott:

Pflaumen entsteinen und in einem Topf mit Zucker karamellisieren. Mit Rotwein und Schnaps ablöschen und Zimtstangen, Zimtpulver, Kardamom, Nelken, Vanilleschote, Piment und Sternanis einrühren.

Sobald die Pflaumen weich gekocht sind, die Gewürze entnehmen und die Pflaumen leicht zerdrücken.

Für den weißen Glühwein:

Apfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und grob schneiden. Orange in Scheiben schneiden. Vanilleschoten der Länge nach halbieren. Wein mit Apfel, Orange, Zimtpulver, Zimtstangen, Kardamomkapseln, Nelken, Piment, Sternanis, Honig, Vanille und braunen Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Wichtig: Der Glühwein darf nicht kochen. Je länger er zieht, desto besser wird er.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

David Jäger am 08. Dezember 2021