

Kaiserschmarrn mit Himbeeren

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	300 ml Sauerrahm	60 g Mehl
100 ml Sahne	Abrieb von Zitrone	100 g Zucker
1 EL Butter	1 EL Zucker	

Für die Himbeeren:

125 g Himbeeren	4 cl Rum	5 Macadamianüsse
3 EL Zucker		

Zur Garnitur:

3 EL Puderzucker	3 Stiele Basilikum
------------------	--------------------

Für den Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Die Zitrone waschen und mit einer Raspel den Abrieb auffangen. Eigelbe mit dem Sauerrahm, Mehl, Sahne und dem Zitronenabrieb verrühren. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben und zu einem steifen Eischnee verarbeiten. Nun langsam den Eischnee unter die Eigelb- Masse heben. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, den Teig langsam eingießen und kurz am Herd stehen lassen bis er auf der Unterseite stockt und Farbe annimmt. Dann bei 180 Grad in den Ofen schieben und so lange backen, bis er durch, aber noch immer flaumig ist. Aus dem Ofen nehmen und in einer weiteren Pfanne 2 EL Zucker in etwas Butter karamellisieren und den Schmarrn von beiden Seiten darin wenden.

Für die Himbeeren:

Die Himbeeren waschen. Zucker in einer Pfanne bei starker Hitze karamellisieren, die Himbeeren hinzugeben und mit Rum ablöschen. Die Macadamianüsse im Backofen rösten bis diese goldbraun sind.

Zur Garnitur:

Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen, mit den Himbeeren, dem Basilikum und den Macademianüssen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 15. Juni 2018