

Kaiserschmarrn mit Kirschkompott

Kaiserschmarrn:

120 g Mehl	4 Eigelb	200 ml Milch
Mark Vanillen-Schote	Prise Salz	4 Eiweiß
50 g Zucker	20 g Butterschmalz	Puderzucker

Kirschen:

40 Süßkirschen	2 EL Zucker	1 Vanille-Schote
1 Zimtstange	1 Sternanis	1 Scheibe Ingwer
1 kleine Chilischote	Zitronen-Schale	0,25 l Kirschsafft
0,1 l Balsamico-Essig		

Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Milch, Eigelb, Vanillemark und eine Prise Salz gut verrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und unterheben. Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Hat der Teig eine goldbraune Farbe und ist aufgegangen, aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln in Stücke reißen. 50 Gramm Butter in Flocken teilen und auf den Stücken verteilen. Alles mit viel Puderzucker bestreuen und unter dem Backofengrill karamellisieren. Die Butter zerläuft, der Zucker wird braun und es duftet einfach lecker.

Nun den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und nochmals mit Puderzucker bestreuen.

Kirschen:

Für die Kirschen den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, dann mit Kirschsafft und Balsamico ablöschen. Die Gewürze dazugeben und alles 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Jetzt die entsteinten Kirschen dazugeben, den Topf von der Herdplatte nehmen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Die Kirschen nehmen die Marinade auf und bleiben noch schön knackig Lauwarmen Kaiserschmarrn auf Teller verteilen und mit den Kirschen servieren.

Rainer Sass am 04. Juli 2014