

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2025 ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Matthias Engelmann

Kaiserschmarrn mit Mangopüree und Vanille-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

2 Eier
125 ml Milch
1 Schuss Sprudelwasser
Butter, zum Anbraten
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
100 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL Vanilleextrakt
1 Päckchen Vanillezucker
Salz, aus der Mühle

Die Eismaschine vorkühlen.

Eier trennen und Eigelb und Eiweiß separat auffangen. Eiweiß steif schlagen, Eigelbe mit Vanillezucker, Vanilleextrakt und einer Prise Salz verrühren und abwechselnd Mehl und Milch hinzugeben. Backpulver unterrühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben. Ruhen lassen. Etwas Sprudelwasser hinzugeben.

In einer Pfanne Butter und Sonnenblumenöl zu gleichen Anteilen zerlaufen lassen. Dann so viel Teig hineingeben, dass der Boden gut bedeckt ist. Wenn der Teig gut gebräunt ist, einmal wenden und mit der Gabel vorsichtig zerpfücken.

Für das Püree:

1 reife Mango
1 Limette, Saft
50 ml Mangosaft
3 Blätter Minze
1 TL Chilipulver

Mango schälen und entkernen. Ca. 3 EL feine Würfel bei Seite legen.

Restliche Mango pürieren, ggf. mit etwas Mangosaft verlängern (je nach gewünschter Konsistenz) und mit etwas Chili würzen. Mangowürfel unterheben. Mit Minzblättern und Limettensaft abschmecken.

Für das Eis:

3 Eier
400 ml süße Sahne
250 g Mascarpone
1 Vanilleschote
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker

Eier trennen und die Eigelbe in ein hohes Gefäß geben. Süße Sahne dazu gießen und alles kräftig mit einem Schneebesen umrühren.

Vanilleschote auskratzen und das Mark, sowie den Zucker und den Vanillezucker unterrühren. Mit einem Mixer auf höchster Stufe etwa 30 Sekunden mixen. Mascarpone dazugeben und kräftig unterrühren. Die Mischung in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Garnitur:

50 g Puderzucker
3 Zweige Pfefferminze

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und in der Pfanne karamellisieren lassen. Mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.