▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Österreichische Mehlspeisen" mit Johann Lafer



Hannes Hilbrecht

Kaiserschmarrn mit Pfannen-Pflaumen, Mandelkrokant und Tonka-Sahne

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:
1 Zitrone, Abrieb
4 Eier
250 ml Milch
40 g Butterschmalz
120 g Mehl
1 Vanilleschote
30 g Zucker + Zucker zum Karamellisieren
1 Prise Salz

Die Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Eier trennen. Vanillemark aus der Schote kratzen.

Eigelbe mit Milch, Mehl, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und Salz zu einem glatten Teig rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben – nicht rühren, sonst geht die Luft verloren und der Schmarrn wird flach.

In reichlich Butterschmalz goldbraun ausbacken, in Stücke reißen, mit etwas Zucker karamellisieren.

Für die Pflaumen:
300 g TK-Pflaumen
1 Orange, Abrieb & Saft
1 Zitrone, Saft
30 g Butter
Weinbrand, zum Ablöschen
½ Vanilleschote
1 Zimtstange
1-2 Sternanis
1-2 EL Zucker

Pflaumen halbieren und entsteinen. In Butter mit Zucker anbraten, bis sie karamellisieren und Röstaromen bekommen, aber noch Form haben – nicht zu Mus zerfallen.

Vanillemark aus der Schote kratzen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Zitrone halbieren und ebenfalls den Saft auspressen.

Vanillemark, Zimtstange und Sternanis zu den Pflaumen geben und mitziehen lassen. Nach und nach mit Weinbrand ablöschen und immer wieder kurz einkochen lassen, damit der Alkohol verfliegt und nur das Aroma bleibt. Mit einem Spritzer Zitronensaft sowie Orangensaft und Orangenabrieb abschmecken. Zimt und Sternanis vor dem Servieren entfernen.

Für die Tonka-Sahne:
200 ml Schlagsahne, 35 % Fett
Tonkabohne, zum Reiben
¼ Vanilleschote
Zucker, zum Abschmecken

Vanillemark aus der Schote kratzen. Einen Teil der Sahne leicht erwärmen, fein geriebene Tonkabohne und Vanillemark darin ziehen lassen, dann mit der restlichen Sahne mischen und wieder gut durchkühlen. Die kalte Sahne cremig-steif aufschlagen. Nur dezent mit Zucker süßen.

Für den Mandelkrokant:
1 EL gehackte Mandeln
1 EL Butter
1 TL Honig
1 Prise Salz

Butter, Honig und ca. 1 EL Wasser in einer kleinen Pfanne erhitzen. Einkochen lassen, bis die Masse goldbraun und leicht karamellig wird.

Mandeln und Salz zugeben. Unter Rühren 1-2 Minuten rösten. Auf Backpapier geben und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:
1 Orange, Abrieb
1 Zitrone, Abrieb
Puderzucker, zum Bestäuben

Orange und Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Kaiserschmarrn mit Orangenabrieb, Zitronenabrieb und Puderzucker bestäuben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.