

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. August 2026 ▪

Leibgericht mit Johann Lafer



Malte Multusch

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Apfel-Birnen-Kompott

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier, Größe M
30 g Butter
150 ml Vollmilch
50 ml Mineralwasser
75 g Mehl, Type 405
½ Päckchen Vanillezucker
30 g Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz verquirlen. Nach und nach Milch und Mehl unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Mineralwasser für die Fluffigkeit unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

In einer Pfanne Butter erhitzen, den Teig goldbraun ausbacken und wenden. Bei Bedarf kurz im Ofen garziehen lassen. Kaiserschmarrn in Stücke zupfen, mit etwas zusätzlicher Butter und Puderzucker in der Pfanne karamellisieren.

Für die Sauce:

1 Ei, Größe M
150 ml Vollmilch
100 ml Sahne
½ Vanilleschote
Speisestärke, zum Abbinden
Zucker, zum Verfeinern

Ei trennen. Eigelb mit etwas Speisestärke und 2 Esslöffel Milch glatt rühren. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.

Die restliche Milch mit Sahne, Zucker und dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Vom Herd nehmen und die Ei-Stärke-Mischung zügig unterrühren, bis die Sauce bindet. Ggf. etwas mehr Milch hinzufügen, sollte die Sauce zu dick sein.

Für den Apfel-Birnen-Kompott:

½ Apfel, z.B. Granny Smith
½ feste Birne
½ Zitrone, Saft & Abrieb
1 EL Butter
1 Sternanis
1 Zimtstange
Puderzucker, zum Bestäuben
Speisestärke, zum Abbinden

Apfel und Birne vom Kerngehäuse befreien und in gleichmäßige Würfel schneiden. Butter schmelzen, mit Puderzucker leicht karamellisieren und die Apfelwürfel mit einem Schuss Wasser hinzugeben. Sternanis, Zimtstange und etwas Zitronenabrieb für das Aroma begeben. Nach einigen Minuten die Birnenwürfel zufügen und mitgaren, bis das Obst weich ist, aber noch Biss hat. Bei Bedarf mit in Wasser gelöster Speisestärke binden und final mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

25 ml Orangenlikör
Puderzucker, zum Bestäuben

Kaiserschmarrn mit dem Orangenlikör beträufeln. Mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.