Mohn-Kaiserschmarrn

mit Birnen und Bergkäse

Zutaten (für vier Portionen):

Kaiserschmarrn:
1-2 Birnen
2-4 EL Rosinen, in Essig eingeweicht
3 Eier
1-2 EL Zucker
150 g Mehl
240 Milch
60 ml Mineralwasser
Salz
100 g Bergkäse, am Stück
Rosmarin

Sowie:
Butter zum Braten
Mohn
2 kleine Birnen
50-100 ml Weißweinessig
Senfkörner
1/2-1 TL Honig
1/2-1 TL Senf
Ingwer
Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Garzeiten):

Die Birnen schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Diese in einer ofenfesten Pfanne in zerlassener Butter anschwitzen. Etwas braunen Zucker darin karamellisieren, dann einen Teil der Rosinen untermischen. Von der Platte nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für den Schmarrn die Eier trennen. Die Eigelbe mit etwas Zucker, Mehl, Milch, Mineralwasser und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Bergkäse grob würfeln und untermischen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen, bis ein fester Schaum entstanden ist. Diesen dann zusammen mit fein gehacktem Rosmarin vorsichtig unter den Teig heben.

Den Pfanneninhalt ebenfalls unter den Teig mischen, dann die Pfanne mit einem Stück Butter erneut aufheizen. Den Teig in die Pfanne geben und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen in etwa 15 Minuten durchgaren. Man kann ihn auch stückig in der Pfanne bräunen, dann wird er jedoch weniger fluffig. Während der Backzeit auch den Mohn kurzzeitig im Ofen rösten.

In der Zwischenzeit die übrigen Birnen ungeschält halbieren und entkernen. Etwas Essig mit Senfkörnern, Honig und Senf köcheln lassen, bis die Senfkörner weich sind. Die Birnen auf der Schnittfläche hineingeben und mit frisch geriebenem Ingwer, Pfeffer und den übrigen Rosinen aromatisieren. Ziehen lassen, bis die Birnen die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen holen und mithilfe eines Pfannenwenders oder ganz klassisch mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerteilen, dann etwas Butter und den gerösteten Mohn darübergeben. Die aromatisierten Birnen obenauf anrichten und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

426 kcal – 22 g Fett – 19 g Eiweiß – 37 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist vegetarisch. Bergkäse kann tierisches Lab enthalten.