

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. September 2026** ▪
Tagesmotto „Nüsse & Kerne“ mit Mario Kotaska



Eve Wierer

**Nuss-Schmarrn mit Zwetschkompott, Vanillesahne
und karamellisierten Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Schmarrn:

- 1 Zitrone, Abrieb
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- Butterschmalz, zum Braten
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 3 EL Walnüsse
- 3 EL Haselnüsse
- 6 EL Mehl
- 6 EL Zucker
- Puderzucker, zum Bestäuben
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und nach und nach 3 Esslöffel Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Ca. 3 Minuten weiterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

Eigelbe, Milch, Mehl und Salz mit restlichem Zucker glattrühren.

Gemahlene Haselnüsse, Zitronenabrieb und Eischnee unterheben.

Walnüsse und Haselnüsse hacken.

Butterschmalz in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne zerlassen. Den Teig in der Pfanne verteilen und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Bei mittlerer Hitze 1 Minute hellbraun anbraten. Im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 5-8 Minuten backen, bis die Teigoberfläche zu stocken beginnt. Pfanne herausnehmen und den Teig in Stücke teilen, diese wenden und bei mittlerer Hitze fertig braten. Schmarrn vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für das Zwetschkompott:

- 500 g Zwetschgen
- 100 ml Rotwein
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- 50 g Zucker

Zwetschgen halbieren und entsteinen. Rotwein mit Zucker erhitzen.

Entsteinte Zwetschgen, Zimtstange und Nelken zugeben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten dünsten.

Für die Vanillesahne:

- 100 ml Schlagsahne
- 1 Vanilleschote

Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Sahne steif schlagen.

Für die karamellisierten Walnüsse:

- 150 g Walnüsse
- 100 g Zucker

100 ml Wasser mit Zucker aufkochen bis der Zucker anfängt leicht zu bräunen und karamellisieren. Walnüsse dazugeben, die Hitze reduzieren und die Nüsse unter ständigem Rühren im Karamell wälzen.

Für die Garnitur:

- 1-2 Zweige Minze

Gericht mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.