

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2020 ▪  
 Tagesmotto „Österreichische Küche“ mit Johann Lafer



Daniela Bierbaum

**Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Zwetschgenröster**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Kaiserschmarrn:**

2 Eier, Größe M  
 125 ml Milch  
 1 EL Rosinen  
 20 g weiche Butter  
 2 EL Butterschmalz  
 60 g Mehl  
 1 EL Butter, zum Braten  
 20 g Zucker, für den Teig  
 Zucker, zum Bestreuen  
 Puderzucker, zum Bestreuen  
 Salz, aus der Mühle

Die Eier trennen. Eigelb mit einer Prise Salz, Zucker und Butter schaumig schlagen. Anschließend im Wechsel Mehl und Milch unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. 1 EL Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Teig eingießen. Rosinen auf den Teig streuen und den Schmarrn ca. 6-7 Minuten backen, bis die Unterseite leicht goldbraun ist. Schmarrn leicht mit Zucker bestreuen und mit einem Pfannenwender in 4 Teile teilen und wenden. Beim Wenden nochmal unter jedes Viertel ein wenig Butterschmalz geben. Schmarrn 3-4 Minuten weiter backen, bis auch die Unterseite goldbraun ist, dann in Stücke zupfen. Die restliche Butter und den Zucker darüber verteilen und den Schmarrn bei relativ hoher Hitze für ca. 2 Minuten karamellisieren. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

**Für die Vanillesauce:**

2 Eier  
 125 ml Milch  
 125 ml Sahne  
 ½ EL Speisestärke  
 1 Vanilleschote  
 50 g Zucker

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark vorsichtig herauskratzen. Milch mit Sahne, Vanillemark und Vanilleschote aufkochen. Anschließend vom Herd ziehen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen. Vanilleschote aus der Milchlösung herausnehmen.

Eier trennen und Eigelbe mit Zucker und einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Ein paar Esslöffel der warmen Vanille-Milchlösung unter Rühren, in die Ei-Zucker-Mischung geben und anschließend diese wieder zurück in die restliche Vanille-Milchlösung rühren.

Auf mittlerer Temperatur unter gleichmäßigem Rühren am Topfboden entlang erwärmen, bis sich ein leichter Schaum auf der Sauce bildet. Mit der in 1 EL Wasser angerührten Stärke binden.

**Für den Zwetschgenröster:**

200 g frische Zwetschgen  
 150 ml trockener Rotwein  
 ½ EL Speisestärke  
 1 Vanilleschote  
 1 Zimtstange  
 25 g Zucker

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zucker unter Rühren karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze so lange weiter köcheln, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark vorsichtig herauskratzen. Die Hälfte vom Vanillemark, mit der halben Zimtstange und den Zwetschgen zu der Rotwein-Zucker-Mischung geben und so lange köcheln lassen (5-10 Minuten), bis die Haut der Zwetschgen leicht wellig wird. Zimtstange entfernen und mit der in kaltem Wasser angerührten Stärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.