

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2021 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und flambierten Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für den Schmarrn:

150 g Quark
50 g Schmand
5 Eier
Butter, zum Herausbacken
1 Zitrone
1 Vanilleschote
50g Rosinen, in Birnenschnaps
eingelegt
90 g Zucker
60 g Maisstärke

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Schale der Zitronen abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelbe mit Quark, Schmand, Zitronenabrieb und Vanillemark verrühren. Eiweiß in einer extra Schüssel mit dem Schneebesen anschlagen und nach und nach Zucker einstreuen und zu einem steifen Eischnee schlagen. Maisstärke unterrühren. Einen Teil der Masse in die Topfenmasse rühren und den Rest behutsam unterheben. In einer beschichteten Pfanne in aufgeschäumter Butter gleiten lassen, die Rosinen einstreuen und von der Unterseite leicht anbacken. Anschließend im Backofen durchbacken lassen.

Herausnehmen und Schmarrn zerzupfen. In einer zweiten Pfanne Butter mit etwas Zucker aufschäumen und den Schmarrn darin karamellisieren.

Für die Birne:

1 Birne
1 TL Butter
Etwas Birnensaft
1 EL Zucker

Birne mit einem Parisienne-Ausstecher rund ausstechen. In einer kleinen Pfanne Butter mit Zucker und Birnensaft aufkochen, etwas Birnenschnaps der Rosinen (s.o.) hinzufügen und die Birnen darin aufkochen und mit Butter montieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.