


Ludwig Heer: Spekulatius-Kaiserschmarrn mit Glühwein-Beeren, Sauerrahm-Sorbet und Gewürz-Schokolade

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/ludwig-heer-spekulatius-kaiserschmarrn-mit-gluehwein-beeren-sauerrahm-sorbet-und-gewuerz-schokolade](https://www.happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/ludwig-heer-spekulatius-kaiserschmarrn-mit-gluehwein-beeren-sauerrahm-sorbet-und-gewuerz-schokolade)

Zutaten für 4 Personen:

Für den Kaiserschmarrn:

- 50 g Butter
- 3 Eier
- 15 g Zucker
- 75 ml Milch
- 75 g Mehl
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone
- 40 g getrocknete Früchte
- 20 ml Rum
- 40 g Mandelblättchen
- (40 g) Zucker
- 80 g Gewürzspekulatius
- Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter in einer Pfanne bräunen und durch ein Sieb passieren. Die Eier trennen. Eigelb, Mehl und Milch glattrühren. 15 g der braunen Butter, das Mark der Vanille und die Schale der Zitrone (Abrieb) einrühren. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen und unter die restliche Masse heben. Die Früchte in Würfel schneiden und in Rum tränken.

Die restliche braune Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse zugeben und mit den getränkten Früchten und den Mandelblättchen bestreuen. Die Pfanne bei 180 Grad Umluft ca. 6 Minuten in den Ofen stellen.

Danach etwas Zucker (nach Geschmack) in die Pfanne geben, den Kaiserschmarrn wenden und "zerrupfen". Die Spekulatius grob zerbröseln, dazugeben und alles zusammen karamellisieren lassen. Beim Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für die Glühwein-Beeren:

- 200 g tiefgefrorene Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren,...)
- 200ml Glühwein
- 40g Zucker
- 10g Speisestärke

Zubereitung:

Die Speisestärke mit ca. 30 ml Glühwein glattrühren. Den restlichen Glühwein mit dem Zucker aufkochen und mit der angerührten Stärke abbinden. Die Beeren in gefrorenem Zustand hinzugeben, umrühren und von der Herdplatte nehmen.

Für das Sauerrahm-Sorbet:

- 500 g Sauerrahm
- 100 g Magermilchpulver
- 70 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone

Zubereitung:

Sauerrahm, Magermilchpulver, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und Zitronensaft glattrühren und in einer Eismaschine frieren.

Für die Gewürz-Schokolade:

- 100 g weiße Kuvertüre
- Curry
- rosa Pfeffer
- Kardamom

Außerdem:

Honigkresse

Zubereitung:

Die Kuvertüre mit den Gewürzen abschmecken, temperieren, möglichst dünn auf eine stabile Folie streichen, in Dreiecke schneiden und im Kühlschrank aushärten lassen.

Anrichten:

Kaiserschmarrn, Glühwein-Beeren und Sauerrahm-Sorbet anrichten und mit der Gewürz-Schokolade und der Honigkresse garnieren.

Rezept: Ludwig Heer

Quelle: ZDF - Kerners Köche 23.12.2017