

Alexander Kumptners Kaiserschmarrn mit Himbeeren

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alexander-kumptner-kaiserschmarrn-mit-himbeeren/

Zutaten für 2 Personen:

Für den Kaiserschmarrn:

- 4 Eier
- 300 ml Sauerrahm
- 60 g Mehl
- 100 ml Sahne
- Abrieb von Zitrone
- 100 g Zucker
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Zitrone waschen und mit einer Raspel den Abrieb auffangen. Eigelbe mit Sauerrahm, Mehl, Sahne und dem Zitronenabrieb verrühren. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker dazugeben. Nun langsam den Eischnee unter die Eigelb-Masse heben.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, den Teig langsam eingießen und kurz auf dem Herd stehen lassen, bis er auf der Unterseite stockt und Farbe annimmt. Dann in den Backofen geben und so lange backen, bis er durch, aber noch immer flaumig ist.

In einer weiteren Pfanne 2 EL Zucker in etwas Butter karamellisieren und den Schmarrn von beiden Seiten darin wenden.

Für die Himbeeren:

- 125 g Himbeeren
- 4 cl Rum
- 5 Macadamianüsse
- 3 EL Zucker

Zubereitung:

Die Himbeeren waschen. Den Zucker in einer Pfanne bei starker Hitze karamellisieren, die Himbeeren hinzugeben und mit Rum ablöschen. Die Macadamianüsse im Backofen rösten, bis sie goldbraun sind.

Zur Garnitur:

- 3 EL Puderzucker
- 3 Stiele Basilikum

Anrichten:

Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen, mit den Himbeeren, dem Basilikum und den Macademanüssen anrichten.

Rezept: Alexander Kumptner

Quelle: Zusatz-Gericht aus der ZDF-Küchenschlacht 15.6.2018