

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Cornelia Poletto



Alexander Kumptner

Karamellisierter Mohnschmarrn mit Zwetschgenröster und Kürbiskernöl-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Schmarrn:

300 g Quark
100 g Sauerrahm
9 Eier
Butter, zum Braten
180 g Zucker + Zucker zum
Karamellisieren
120 g Maisstärke
4 EL geschroteter Graumohn

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Sauerrahm und Quark in eine Schüssel geben. Eier trennen und die Eigelbe zum Sauerrahm und Quark geben. Ca. 1/3 des Zuckers hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Graumohn unterheben. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann nach und nach unter Rühren den restlichen Zucker einrieseln lassen und Eiweiß steif schlagen. Maisstärke unterrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unter die Quark-Mohn-Masse heben.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Schmarrn-Masse hineingeben und einige Minuten auf dem Herd stocken lassen. Sobald der Teig in der Mitte anfängt Blasen zu schlagen, den Schmarrn in den vorgeheizten Backofen geben und fertig backen.

In eine zweite Pfanne Zucker geben und schmelzen lassen.

Mohnschmarrn aus dem Ofen nehmen, in die Pfanne mit Zucker stürzen, etwas karamellisieren lassen und dann großzügigen zerpuffen.

Für den Zwetschgenröster:

200 g frische Zwetschgen
1 Orange
Butter, zum Anschwitzen
1 Stange Zimt
1 Vanilleschote
1 Säckchen Earl-Grey-Tee
100 ml Pflaumensaft
100 ml Pflaumenwein
3 EL Zucker
1 EL Maisstärke

Zwetschgen halbieren und den Stein entfernen, dann vierteln. Butter in einen Topf geben und erhitzen. Zwetschgen hinzugeben. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Mit Pflaumensaft und Pflaumenwein ablöschen. Earl-Grey-Tee, Zimt und Vanille hinzugeben und alles etwas einkochen lassen. Röster ggf. mit Stärke andicken. Vor dem Servieren mit Orangenabrieb und –saft abschmecken.

Für das Kürbiskernöl-Eis:

100 g Kürbiskerne
4 Eier
250 ml Milch
250 ml Sahne
1 Vanilleschote
100 g Zucker
50 ml steirisches Kürbiskernöl

Zwei Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Kürbiskerne hacken. Milch und Sahne mit Vanille aufkochen. Die zwei Eigelbe und die zwei ganzen Eier mit Zucker schaumig rühren und langsam zur Milch-Sahne Mischung dazugeben. Das Ganze zur Rose abziehen, durch ein Sieb seihen und in der Eismaschine gefrieren lassen. Wenn das Eis anfängt cremig zu werden, das Kürbiskernöl eingießen und zusammen mit dem Rest anrichten.

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestäuben

Mohnschmarrn mit Puderzucker bestäuben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.