

Hier und heute



Kaiserschmarren mit Rhabarber und Erdbeeren

Koch Ludwig Heer macht einen Klassiker der Alpen-Dessertküche: Kaiserschmarren mit Rhabarber-Kompott und marinierten Erdbeeren – einfach und doch raffiniert. Und garantiert superlecker!

Das Rezept

von Ludwig Heer für vier Personen

Kaiserschmarren mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber-Kompott

Zutaten für das Rhabarber-Kompott

- 200 g Rhabarber
- 50 g Zucker
- 20 g Butter
- 100 ml Weißwein oder Traubensaft, hell und etwas Zitronensaft
- 40 ml Johannisbeeren-Likör oder Johannisbeeren-Sirup
- etwas Speisestärke

Zutaten für die marinierten Erdbeeren

- 150 g Erdbeeren
- etwas Zucker
- 20 ml Orangenlikör oder Orangensaft

Zutaten für den Kaiserschmarrn

- 60 g Butter
- 4 Eier (M)
- 20 g Zucker
- ca. 100 ml Milch
- ca. 100 g Mehl (Type 405)
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Zitrone
- 60 g Trockenfrüchte, nach Belieben, z. B. Cranberrys, Rosinen, Sauerkirschen
- 20 ml Rum oder Rum-Aroma und etwas Orangensaft
- 60 g Mandelblätter
- ca. 40 g Zucker
- etwas Puderzucker
- einige Stiele Minze, nach Belieben

Zubereitung

Den Rhabarber putzen, evtl. die Fäden abziehen. abbrausen, trockentupfen, abbrausen und trockenreiben. Rhabarber in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Mit Butter, Weißwein und Johannisbeerenlikör ablöschen. Alles ca. drei Minuten köcheln lassen (nach Belieben, die ausgeschabte Vanilleschote zugeben und mitgaren).

Speisestärke mit ca. 0,5 TL kaltem Wasser anrühren, unter den Rhabarber rühren, aufkochen lassen, anschließend abdecken und beiseitestellen.

Die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, vom Grün befreien und vierteln.

Hier und heute



Erdbeeren viertel mit etwas Zucker und Orangenlikör beträufeln und marinieren.

Für den Schmarren die Butter schmelzen, leicht bräunen und etwas abkühlen lassen. Die Trockenfrüchte evtl. kleinschneiden mit Rum mischen und marinieren.

Eier trennen. Eigelbe mit Mehl und Milch glattrühren. 20 g braune Butter, Vanillemark und abgeriebene Zitronenschale unterrühren.

Eiweiße und Zucker steif schlagen und unter die Eier-Mehl-Masse heben.

Die übrige braune Butter in einer ofenfesten, großen Pfanne erhitzen, die Schmarren-Masse zugeben. Mit den Früchten und Mandelblättchen bestreuen.

Die Masse im Backofen bei 180 Grad Umluft ca. sechs Minuten garen.

Anschließend den Schmarren herausnehmen, wenden und mit zwei Gabeln zerpupfen.

Den zerpupften Schmarren mit etwas Zucker bestreuen (nach Geschmack) und im Ofen leicht karamellisieren lassen.

Minze abrausen und trockenschütteln. Blättchen nach Belieben feinschneiden.

Den Schmarren mit etwas Puderzucker und Minze bestreuen und mit Rhabarber-Kompott und Erdbeeren servieren.