

# Brettjause mit Wurst, Käse, Kren und Pogatschen

## Rezept für 6 Personen

### Zutaten

---

200 g Meerrettich

---

400 g Tiroler Bergkäse

---

200 g Knoblauchsalami (am Stück)

---

200 g Kochschinken

---

200 g Tiroler Jausenspeck

---

125 g Butter (zimmerwarm)

---

250 g Hüttenkäse (körniger Frischkäse)

---

1 großes Glas Cornichons

---

grobes Meersalz

---

1 TL Salz

---

2 EL Kümmel (ganz)

---

225 g Mehl (Typ 405)

---

1 TL Backpulver

---

### Sonstiges Equipment

---

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

---

Ausstechform rund oder Schnapsglas (Durchmesser 4 cm)

---

Backpinsel

---

Backpapier

---



## HINWEISE

### Zwei Hinweise zu den Pogatschen

Der Pogatschen-Teig muss mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen oder sogar besser über Nacht.

Die Pogatschen werden in den sehr heißen Backofen (225°C Umluft) gegeben, damit sie schnell aufgehen. Die Temperatur wird aber beim Einschieben der Pogatschen direkt auf 180°C reduziert, damit sie anschließend nicht zu schnell braun werden.

### Butter muss zimmerwarm sein

Legt die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit sie für die Verarbeitung im Pogatschen-Teig zimmerwarm ist.

## Zubereitungszeit: 30 Minuten + Ruhezeit: mind. 3 Stunden

### Zutaten Zubereitung

	1. Pogatschen-Teig vorbereiten (mind. 3 Stunden vorher, besser über Nacht)
250 g Hüttenkäse (körniger Frischkäse)	in eine große Schüssel geben und glatt rühren, dass keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
225 g Mehl (Typ 405)	dazugeben und mit
125 g Butter (zimmerwarm)	und
1 TL Backpulver	sowie
1 TL Salz	schnell mit der Küchenmaschine oder von Hand verkneten.
	Den Teig mindestens 3 Stunden, besser über Nacht in Folie eingeschlagen im Kühlschrank ruhen lassen.
	2. Pogatschen backen (Rezept ergibt 40 Stück)
	Den Backofen auf 225°C Umluft vorheizen.
	Den Pogatschen-Teig 1 cm dick ausrollen, einmal falten und wieder 1 cm dick ausrollen. Dies noch 2 Mal wiederholen.
	Den 1 cm dicken Teig mit einer runden Ausstechform oder einem Schnapsglas (Durchmesser 4 cm) ausstechen und die Pogatschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
	Die Pogatschen dünn mit Wasser einpinseln und insgesamt
2 EL Kümmel (ganz)	und etwas
grobes Meersalz	darüber verteilen.
	Das Blech in die mittlere Schiene des Backofens schieben und die Temperatur auf 180°C reduzieren. 20 bis 25 Minuten backen. Zwischendurch den Bräunegrad kontrollieren und gegebenenfalls die Temperatur auf 160°C reduzieren. Dann aus dem Ofen nehmen.
	3. Brettljause vorbereiten

400 g Tiroler Bergkäse	entrinden und in Würfel schneiden.
200 g Meerrettich	schälen und raspeln.
200 g Knoblauchsalami (am Stück)	gegebenenfalls von der Haut befreien und dann in Scheiben schneiden.
200 g Tiroler Jausenspeck	in Scheiben schneiden.
<b>4. Anrichten</b>	
Auf einem großen Holzbrett den Käse, den Meerrettich, die Salami und den Jausenspeck mit	
200 g Kochschinken	anrichten.
1 großes Glas Cornichons	abtropfen lassen und von Gewürzen säubern. Die Cornichons auf dem Holzbrett anrichten. Die Pogatschen dazulegen.

## DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu der Brettljause passt sehr gut ein frischer, komplexer Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark.

## Feines Scampi-Gröstl mit Gemüse und Sauce Hollandaise

Dass Scampis nicht aus der Alpenregion stammen, dürfte wohl jedem klar sein und daher klingt ein Scampi-Gröstl eher ungewöhnlich. Aber die Inspiration für das Scampi-Gröstl stammt aus einem sehr feinen, österreichischen Restaurant in München, dem Nymphenburger Hof, und schmeckt einfach toll. Ich habe es – wie ich es rausgeschmeckt habe – nachgekocht und Euch das Rezept hier aufgeschrieben.

Das Scampi-Gröstl und die Sauce Hollandaise mit Wasserbad klingen vielleicht etwas aufwändiger, aber man kann die einzelnen Komponenten gut vorbereiten. Dann muss das Gröstl und die Sauce Hollandaise nur noch ein paar Minuten erwärmt bzw. aufgeschlagen werden, wenn die Gäste da sind. Vorbereitung ist mal wieder alles ...



## Rezept für 6 Personen

### Zutaten

1 Gemüsezwiebel

1 rote und 1 gelbe Paprika

1/2 Bund glatte Petersilie

2 Schalotten

---

2 Zucchini (ca. 500 g)

---

6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln

---

1/2 Zitrone

---

Gemüsebrühe (Bio-Instant)

---

3 Eier

---

125 g Butter

---

1 TL Weißweinessig

---

2 EL Olivenöl

---

6 schwarze Pfefferkörner

---

Salz

---

Pfeffer

---

Cayennepfeffer

---

30 küchenfertige Scampis (ohne Schale)

---

75 ml Weißwein (trocken)

---

### **Sonstiges Equipment**

---

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

---

Simmertopf oder Wasserbadschale

---

6 Servierpfannen oder Teller

---

## **HINWEISE**

### **Wasserbad mit Simmertopf**

Die Sauce Hollandaise wird über dem Wasserbad bei 80°C zubereitet. Am einfachsten wird dies mit einem Simmertopf. Der Simmertopf ist ein Topf mit einer integrierten Wasserbadschale und einem Thermometer. Damit könnt Ihr die 80°C genau ablesen und konstant halten und das Gerinnen der Sauce wird verhindert. Ich selbst habe den **Simmertopf von WMF**.

## Zubereitungszeit: 60 Minuten

### Zutaten Zubereitung

	<b>1. Sauce Hollandaise vorbereiten</b>
125 ml Gemüsebrühe (Bio-Instant)	nach Anleitung auf der Packung zubereiten.
2 Schalotten	schälen, in Würfel schneiden und in einen kleinen Topf geben. 5 EL der Brühe,
75 ml Weißwein (trocken)	und
1 TL Weißweinessig	sowie
6 schwarze Pfefferkörner	hinzugeben.
	Alles zum Kochen bringen und fast vollständig reduzieren. Dann den Rest der Brühe hineinrühren und anschließend durch ein Sieb gießen. Diesen Sud bis zum Finalisieren der Sauce Hollandaise abgedeckt beiseite stellen.
3 Eier	trennen und das Eigelb bis zum Finalisieren in den Kühlschrank stellen.
125 g Butter	bereits aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur liegen lassen.
	<b>2. Gemüse vorbereiten</b>
6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln	schälen und in gleichgroße Würfel wie das restliche Gemüse schneiden. Die Kartoffelwürfel sofort in einen kleinen Topf mit Wasser geben, so dass sie bedeckt sind. Die Kartoffeln aufkochen,
etwas Salz	ins Wasser geben und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Wasser abgießen.
1 Gemüsezwiebel	schälen und in kleine Würfel schneiden.
1 rote und 1 gelbe Paprika	waschen sowie von Stielansätzen und Kernen reinigen. In ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2 Zucchini (ca. 500 g)	waschen und längs halbieren. Mit einem kleinen Löffel die Kerne herauskratzen. In gleichgroße Würfel wie die Paprika schneiden.
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel-, Paprika- und Zucchiniwürfel darin bei mittlerer Hitze ein paar Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit
Salz & Pfeffer	würzen. Das Gemüse nur bissfest braten, da es später noch einmal mit den Kartoffeln und Scampis weitere 5 Minuten gegart wird. Die Kartoffelwürfel zu dem Gemüse in die Pfanne geben und bis zum Finalisieren des Gerichts beiseite stellen.
	<b>3. Petersilie vorbereiten</b>
1/2 Bund Petersilie	waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen und klein schneiden. Bis zum Finalisieren des Gerichts beiseite stellen.

4. Finalisieren des Scampi-Gröstl	
0,5 bis 1 l Wasser	in einen mittleren Topf geben und auf 80°C erhitzen (oder einen Simmertopf verwenden; siehe Hinweise).
	Die Butter langsam in einem kleinen Topf schmelzen.
	In der Zwischenzeit
30 Scampis	schälen und den Darm entfernen. Zu dem Gemüse in die Pfanne geben und zusammen bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Scampis sind nach ca. 5 Minuten gar.
	Die Hälfte der Petersilie unterheben und kurz bei kleiner Hitze warm halten.
	Die Brühe und die Eier in eine Wasserbadschüssel geben (oder den Simmertopf) und über dem Wasserbad mit dem Schneebesen rühren, bis die Eier langsam schaumig werden. Den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl einrühren.
	Mit
Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft	abschmecken.
5. Anrichten	
	Etwas Gemüse mit den Scampis (5 pro Person) je auf einem Teller oder in einer Servierpfanne anrichten. Sauce Hollandaise darüber geben und mit etwas Petersilie garnieren.

## DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu dem Scampi-Gröstl passt sehr gut ein frischer, komplexer Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark.

## Kalbskarree mit gerösteten Tiroler Speckknödeln und Gemüse

Das Kalbskarree ist mit den gerösteten Tiroler Speckknödeln einfach köstlich. Das niedrig gegarte Fleisch ist sehr zart, die Soße sehr würzig-fein und die gerösteten Speckknödel bringen alte Erinnerungen an einen guten Hüttenschmaus hoch. Alle Komponenten des Gerichts lassen sich gut vorbereiten, so dass Ihr nur die Speckknödel und das Gemüse anbraten müsst, während die Gäste da sind. Inklusive Anrichten dauert das nur 10 Minuten.



### Rezept für 6 Personen

#### Zutaten

---

4 Zwiebeln

---

5 Möhren

---

1 große Lauchstange

---

150 g Knollensellerie

---

2 Knoblauchzehen

---

1 Scheibe Ingwer

---

1 Streifen Zitronenschale

---

1 Zweig Thymian

---

5 Stängel glatte Petersilie

---

100 g Butter

---

250 ml Milch

---

3 Eier

---

ca. 1,5 kg Kalbskarree am Stück mit 6 Knochen (küchenfertig)

---

1,5 kg Fleischknochen vom Kalb

---

150 g geräucherter Speck in kleinen Würfeln

---

300 g Semmeln (2 Tage alt) bzw. fertiges Knödelbrot 1 Tag getrocknet

---

Hühnerbrühe (Bio-Instant)

---

1 TL Speisestärke

---

2 TL Puderzucker

---

50 ml Olivenöl

---

frisch gemahlener Pfeffer

---

Salz

---

Muskatnuss

---

300 ml kräftiger Rotwein

---

### **Sonstiges Equipment**

---

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

---

großes Tee-Ei oder ähnliches

---

Schaumlöffel

---

Fleischthermometer

---

## **HINWEISE**

### **Speckknödel am Vortag zubereiten**

Die Speckknödel werden bereits am Vortag zubereitet, da sie beim Schneiden zerfallen würden, wenn sie ganz frisch sind.

### **Zubereitung der Soße**

Das Rezept ergibt ca. 500 ml Soße. Das hört sich zunächst viel an, aber meist ist es ja doch so, dass die Gäste bei einer wirklich guten Soße gerne nachnehmen. Also lieber zu viel als zu wenig. Die Soße kann – um am Tag des Dinners Zeit zu sparen – auch bereits am Vortag zubereitet werden.

### **Messung der Kerntemperatur mit Fleischthermometer**

Gerade beim Garen auf den Punkt empfiehlt sich ein Fleischthermometer. Am Besten ist dieses sogar, wenn man ein Thermometer mit Kabel hat, das außerhalb des Ofens das Anzeigergerät hat, so dass Ihr garnicht zwischendurch den Ofen öffnen müsst. Damit kann nichts schief gehen.



## Kalbskarree und Fleischknochen

Das Kalbskarree und die Fleischknochen unbedingt beim Metzger vorbestellen. Das sind Produkte, die nicht immer vorrätig sind. Das Kalbskarree sollte 6 Knochen haben, so dass Ihr nachher 6 Stücke für 6 Personen daraus schneiden könnt.

Fleischknochen sind Knochen, an denen noch zudem Kalbfleisch ist. Also keine Markknochen o.ä., sondern wirklich explizit Fleischknochen vorbestellen.

**Zubereitungszeit: 1,5 Stunden | Kochzeiten: 3 + 2 Stunden**

## ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Speckknödel zubereiten (am Vortag)	
1 EL Butter	in einer Pfanne erhitzen.
1 Zwiebel	schälen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit
150 g geräuchertem Speck in kleinen Würfeln	in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze farblos anbraten. Abkühlen lassen.
300 g Semmeln (2 Tage alt) <i>(alternativ: Knödelbrot 1 Tag getrocknet)</i>	in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
250 ml Milch	in einen kleinen Topf geben und nur lauwarm erwärmen.
3 Eier	dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen. Die Eiermilch mit
Salz	
frisch gemahlenem Pfeffer	und
Muskatnuss	abschmecken.
	Von
2 Stängeln glatter Petersilie	die Blätter abzupfen und sehr fein schneiden.
	Den Speck mit den Zwiebeln und der Petersilie in die Eiermilch geben und verrühren. Die Eiermilch anschließend über die Semmelscheiben geben. Die Masse mit den Händen locker verkneten, dass alle Semmelscheiben von der Flüssigkeit erfasst werden. Nicht zu fest kneten.
	Die Knödelmasse abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen.
	In dieser Zeit einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Danach die Temperatur etwas reduzieren, so dass das Wasser kurz unter dem Siedepunkt bleibt, damit es nicht sprudelt und die Knödel zerfallen. Das Wasser salzen.
	Nach der Ziehzeit des Teigs mit leicht angefeuchteten Händen Knödel von ca. 6 cm Durchmesser formen und in das Wasser geben. Die Knödel 20 Minuten ziehen lassen.
	Die Knödel anschließend in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Später in eine verschließbare Schüssel geben und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.

	2. Soße für das Kalbskarree zubereiten (kann auch bereits am Vortag erfolgen)
	Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.
1,5 kg Fleischknochen vom Kalb	waschen, trocken tupfen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf der mittleren Schiene im Ofen 45 Minuten rösten.
3 Zwiebeln	
1 Möhre	und
150 g Knollensellerie	schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem großen Topf
2 TL Puderzucker	bei mittlerer Hitze hell karamellisieren.
1 EL Tomatenmark	dazugeben und mit anrösten.
	Nach und nach
300 ml kräftigen Rotwein	angießen und jeweils einköcheln lassen.
	Zwischenzeitlich das gewürfelte Gemüse in einer Pfanne mit
etwas Öl	andünsten.
2 l Hühnerbrühe (Bio-Instant)	mit der Hälfte der auf der Packung angegebenen Menge ansetzen. Das Gemüse und die Knochen in den Topf geben und erst einmal so viel Hühnerbrühe angießen, dass alles gut bedeckt ist. Die Soße 2 Stunden knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
	Die Soße dann durch ein Sieb gießen und bis zur Hälfte einköcheln lassen.
1 TL Speisestärke	mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die Soße geben. Kurz aufkochen lassen und anschließend
1 Streifen Zitronenschale	
1 Zweig Thymian	
2 Knoblauchzehen (angedrückt)	und
1 Scheibe Ingwer	darin 5 Minuten ziehen lassen (z.B. in einem Tee-Ei). Mit
Salz	und
frisch gemahlenem Pfeffer	abschmecken. Zum Schluss
1 EL kalte Butter	unterrühren.
	Bis zur Finalisierung des Gerichts beiseite stellen.
	3. Gemüse vorbereiten
4 Möhren	schälen, die Enden abschneiden und quer, etwas angeschrägt in Scheiben schneiden. Von
1 großen Lauchstange	die Enden abschneiden und die äußerste Schicht entfernen. Gegebenenfalls noch säubern und dann in Scheiben schneiden. Von
3 Stängeln glatter Petersilie	die Blätter abzupfen und diese fein schneiden. Die Möhren, den Lauch und die Petersilie bis zur Finalisierung des Gerichts beiseite stellen.

	<b>4. Speckknödel vorbereiten</b>
	Die Speckknödel halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Bis zur Finalisierung des Gerichts abgedeckt beiseite stellen.
	<b>5. Kalbskarree zubereiten (ca. 2 Stunden vor Servieren der Hauptspeise)</b>
	Den Backofen auf 90°C Umluft vorheizen.
ca. 1,5 kg Kalbskarree am Stück mit 6 Knochen (küchenfertig)	waschen und trockentupfen.  In einer Pfanne 2 EL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen und das Karree von allen Seiten darin anbraten. Das Karree auf ein Rost mit einem Auffangblech darunter auf die mittlere Schiene des Backofens schieben. Das Fleisch ca. 1,5 bis 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 58°C im Ofen garen. Bei dieser Kerntemperatur die Finalisierung des Gerichts beginnen (Ziel-Kerntemperatur 62°C).
	<b>6. Gericht finalisieren</b>
	Die Soße langsam erhitzen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Speckknödelscheiben von beiden Seiten anbraten und anschließend auf einen Teller geben und im Backofen mit dem Fleisch kurz warmhalten.
	Die Möhren und den Lauch mit 2 EL Olivenöl in der Pfanne anbraten bis sie leicht gebräunt und die Möhren noch bissfest sind.
	Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
	Die Speckknödelscheiben unterheben. Sollte das Fleisch die Kerntemperatur von 62°C erreicht haben, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Ansonsten das Gemüse mit dem Fleisch im Ofen warmhalten.
	<b>7. Anrichten</b>
	Auf 6 Teller je ein Stück Karree legen. Das Gemüse mit den Speckknödeln daneben anrichten. Etwas Soße über das Fleisch geben.

### DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu dem Kalbskarree mit den Röstaromen und der Salzigkeit der Speckknödel passt gut ein komplexer Rotwein aus Österreich, wie ein Blaufränkischer.

# Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfel- und Zwetschenkompott

Warum die Welt neu erfinden, wenn es den perfekten Kaiserschmarrn schon gibt? Meine Mutter hat mir mal vor mehr als 10 Jahren eine DVD zu Schuhbecks Kochschule geschenkt. Den Kaiserschmarrn à la Schuhbeck mache ich seitdem nur noch nach diesem Rezept, weil er so perfekt ist! Das Apfel- und Zwetschenkompott habe ich dazu selbst kreiert und Euch alle Rezepte hier aufgeschrieben. Der Kaiserschmarrn ist in einem Menü für Gäste auch gut vorzubereiten. Lies dazu einfach in den Hinweisen unten nach.



## Rezept für 6 Personen

### Zutaten

---

1 unbehandelte Zitrone

---

5 Boskopäpfel

---

1 Glas Zwetschgen

---

350 g Butter

---

380 ml Milch

---

180 g Mehl (Typ 405)

---

6 Eier

---

1 EL Speisestärke

---

100 g Puderzucker

---

70 g Zucker

---

30 ml Portwein

---

4 EL Rum

---

1 Vanilleschote

---

1 TL Zimt

---

1 Prise Salz

---

### Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Hohe, beschichtete Pfanne (28 cm Durchmesser)

12 Servierschüsselchen für Kompott

## HINWEISE

### Gute Vorbereitung

Der Kaiserschmarrn kann an einem Abend mit Gästen bis zu dem Punkt, wenn er aus dem Backofen kommt, gut vorbereitet werden. Danach könnt Ihr ihn stehen lassen und erst "zerrupfen" und karamellisieren, wenn die Gäste da sind. Das dauert maximal 10 Minuten.

### Zwetschgen aus dem Glas

Da dieses Rezept zu einem Ostermenü kreiert wurde, gibt es keine frischen Zwetschgen. Solltet Ihr den Kaiserschmarrn zur Zwetschgenzeit zubereiten, könnt Ihr einfach 350 g frische Zwetschen entsteinen und verwenden.

### Braune Butter

Die braune Butter in diesem Rezept hat ein tolles nussiges Aroma und macht den Kaiserschmarrn besonders fein. Es lohnt sich diese zuzubereiten. Überschüssige Butter könnt Ihr in einem verschließbaren Glas im Kühlschrank aufbewahren und für andere Gerichte zum Anbraten verwenden.

### Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten Zubereitung

1. Apfelkompott zubereiten	
Saft von 1/2 Zitrone	in einen mittleren Topf mit Wasser geben.
5 Boskopäpfel	schälen, achteln und davon Scheiben schneiden. Die Stücke sofort in das Zitronenwasser geben, damit sie nicht braun werden.
	Wenn alle Äpfel in Stücke geschnitten sind, diese in ein Sieb geben. In dem Topf
2 EL Butter	schmelzen und
2 TL Puderzucker	hineinstäuben. Den Puderzucker hell karamellisieren.
	Dann die Äpfel und
2 EL Rum	hinzugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln, bis sie weich sind.
1/2 TL Zimt	unterrühren und gegebenenfalls noch mit
etwas Puderzucker	abschmecken.
	Das Apfelkompott in 6 Servierschüsselchen füllen und bis zum Servieren beiseite stellen.

## 2. Zwetschgenkompott zubereiten

1 Glas Zwetschgen	in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Anschließend die Zwetschgen in einen kleinen Topf geben, das Mark von
1/2 Vanilleschote	hinzugeben,
30 ml Portwein	angießen und alles zusammen aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen ,
1/2 TL Zimt	hinzugeben und gegebenenfalls mit
etwas Puderzucker	abschmecken.
1 EL Speisestärke	in etwas kaltem Wasser glattrühren und hinzugeben. Nochmals kurz aufkochen, dass die Flüssigkeit andickt. Das Zwetschenkompott in 6 Servierschüsselchen füllen und bis zum Servieren beiseite stellen.

## 3. Kaiserschmarrn zubereiten

250 g Butter	in einem kleinen Topf langsam schmelzen und solange bei kleiner Hitze köcheln, bis sie leicht braun wird und ein nussiges Aroma entfaltet. Etwas abkühlen lassen und dann die braune Butter durch ein feines Sieb in ein verschließbares Glas gießen.
180 g Mehl (Typ 405)	mit
380 ml Milch	in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren.
6 Eier	trennen, das Eigelb in die Schüssel geben und unterrühren. Das Eiweiß für später beiseite stellen.
1/2 Vanilleschote	auskratzen und das Mark zusammen mit
2 EL brauner Butter	
35 g Zucker	
2 EL Rum	sowie
1 Prise Salz	in die Schüssel geben und wieder unterrühren. In einer weiteren Schüssel die 6 Eiweiß mit
etwas abgeriebener Zitronenschale	und
35 g Zucker	steif schlagen. Den Eischnee nach und nach unter die Eigelbmasse heben. Den Backofengrill auf kleinster Stufe bzw. 160°C einschalten. In einer hohen, beschichteten Pfanne (28 cm Durchmesser)
4 EL Butter	schmelzen.
1 EL Puderzucker	hineinstäuben und auch schmelzen lassen. Den Teig hineingeben und ca. 2 Minuten von unten hell anbräunen. Den Stiel der Pfanne zum Schutz mit Alufolie einwickeln und dann auf ein Rost auf der untersten Schiene des Backofens stellen. Den Kaiserschmarrn ca. 5 Minuten goldbraun backen. Den Bräunungsgrad unbedingt beobachten, da jeder Grill sehr unterschiedlich ist und die Backzeit so stark variieren kann. (Hinweis: An dieser Stelle könntet Ihr die Vorbereitungen abschließen und den Kaiserschmarrn erst "zerrupfen" und karamellisieren, wenn er serviert werden soll.) 6 Teller vorwärmen.

	Den Kaiserschmarrn aus der Pfanne nehmen und mit zwei Gabeln auf einem Brett in mundgerechte Stücke "zerrupfen".
3 EL braune Butter etwas Puderzucker	in der Pfanne erhitzen, darin schmelzen und die Kaiserschmarrn-Stücke darin bei mittlerer Hitze etwas karamellisieren lassen.
	<b>4. Anrichten</b>
	Den Kaiserschmarrn entweder auf 6 Tellern anrichten oder mit einer großen Servierpfanne auf den Tisch stellen.
Puderzucker	Anschließend mit bestäuben.
	Je ein Schälchen Apfel- und Zwetschenkompott für jeden Gast auf den Tisch stellen.

## DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu dem Kaiserschmarrn könnt Ihr am Besten einen Kaffee oder Espresso reichen.