

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.

4. Anrichten

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.