Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Für 4 Portionen

Für das Kompott:

750 g Äpfel	1 Zitrone	Vanilleschote
50 g Zucker	4 cl Calvados	100 ml Orangensaft
30 g Rosinen		

Für den Kaiserschmarrn:

1 Hand Mandelblättchen	4 Eier	1 Prise Salz
60 g Zucker	1 Zitrone	1 Vanilleschote
1 EL Frischkäse	2 cl Rum	120 g Kartoffelstärke
6 EL Butter	4 EL Puderzucker	2 Pfannen (Ø 24 cm)

Für das Kompott die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone heiß waschen, kräftig trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Frucht halbieren und den Saft von einer Hälfte auspressen. Die übrige Zitrone anderweitig verwenden. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach einritzen und das Mark herauskratzen.

Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren.

Die Apfelwürfel dazugeben und im Karamell schwenken. Mit dem Calvados ablöschen, den Orangen- oder Apfelsaft angießen, Zitronenabrieb, Vanillemark und -schote sowie die Rosinen dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich werden.

Das Kompott mit einem Spritzer Zitronensaft und mehr Zucker nach Belieben abschmecken. Den Topf vom Herd ziehen, beiseitestellen.

Für den Kaiserschmarrn den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. In eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Die Pfanne mit Küchenpapier trocken auswischen. Die Zitrone heiß waschen, kräftig trocken reiben und die Schale fein abreiben. Den Abrieb beiseitestellen und die Frucht anderweitig verwenden. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach einritzen und das Mark herauskratzen.

Die Eier trennen. Eiweiße und eine Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Einen EL Zucker einrieseln lassen und die Eiweiße zu schönem glänzend-steifem Schnee schlagen. In einer zweiten Rührschüssel die Eigelbe mit dem übrigen Zucker hell und cremig aufschlagen. Frischkäse, Zitronenabrieb, Vanillemark und Rum unterrühren. Die Kartoffelstärke hineinsieben und unterrühren. Abschließend den Eischnee unterheben.

Den Schmarrn in zwei Portionen nacheinander oder gleichzeitig in zwei Pfannen zubereiten. Dazu für jede Portion einen EL Butter in einer ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen. Die Hälfte des Teigs hineingießen und braten, bis der Rand leicht bräunt und sich von den Seitenrändern löst. Die Pfanne(n) vom Herd ziehen und auf mittlerer Schiene 6-8 Minuten in den heißen Ofen schieben. Er ist fertig, wenn er leicht aufgegangen und die Oberfläche gebräunt ist.

Das Kompott nach Belieben noch einmal erwärmen. Die Pfanne(n) mit dem Schmarrn aus dem Ofen nehmen und den Schmarrn am besten mit einer Gabel zerrupfen oder mit

einem Messer zerschneiden. Die restliche Butter in Flocken darüber verteilen, mit je einem EL Puderzucker bestäuben und auf dem Herd noch einmal durchschwenken.
Den Kaiserschmarrn mit dem Kompott auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Puderzucker bestäubt servieren.

Frank Rosin am 13. Dezember 2024