

Hier und heute



Kaiserschmarrn mit Rhabarberkompott

Mit Matthias Ludwigs schlemmen wie in Österreich. Der Patissier macht einen klassischen Kaiserschmarrn und zeigt, wie das Traditionsgericht schön fluffig und locker gelingt. Ein fruchtiger Rhabarberkompott verfeinert die Süßspeise.

Rezept

Kaiserschmarrn mit Rhabarberkompott

von Matthias Ludwigs, für 3 Portionen

Zutaten für den Teig

- 130 ml Milch
- 1 Ei (Größe M)
- 75 g Mehl, 405er
- 1 Prise Salz
- 20 g Butter
- 20 g Zucker

Zubereitung

Das Ei trennen und Milch, Eigelb und Mehl zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem Eischnee aufschlagen und unter die Masse ziehen. Eine Pfanne erhitzen und darin die Butter aufschäumen lassen. Die Masse vollständig hineingeben und bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel circa 2-3 Minuten backen. Aus der Pfanne auf einen Teller gleiten lassen, die Pfanne verkehrtherum darüber halten und mit dem Teller umdrehen. Weitere 2 Minuten backen, alles mit einem Pfannenwender „zerrupfen“ und auf einen Teller geben. Den Zucker in der Pfanne goldgelb karamellisieren lassen und die Schmarrnstücke darin schwenken. Sofort servieren und das Rhabarberkompott nach Belieben dazu geben.

Zutaten Rhabarberkompott

- 2 Stangen Rhabarber
- 30 g Zucker

Zubereitung

Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker vermischen und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen. Das Kompott kann stückig oder püriert serviert werden. Vor dem Servieren das Kompott abschmecken und nach Geschmack nachsüßen.

Tipp: Dazu passt auch gut Vanillesauce oder Vanilleeis.