

Sauerrahm-Schmarrn mit Cranberry-Kompott und Maronen-Eis

 happy-mahlzeit.com/2019/11/06/sauerrahm-schmarrn-mit-cranberry-kompott-und-maronen-eis/

Zutaten für 4 Personen

Für das Eis:

- 100g Maronen, vorgegart
- 100g Zucker
- 200ml Milch
- 300ml Sahne
- 1 Vanilleschote

Für das Kompott:

- 300g Cranberries
- 100g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 150ml Rotwein

Für den Schmarrn:

- 4 Eier
- 200g Sauerrahm
- 120g Mehl
- 60g + 50g Zucker
- 20g Butterschmalz
- 50g Butter
- Salz
- Puderzucker

Zubereitung:

Für das Maronen-Eis 100g Zucker karamellisieren, die Maronen dazugeben und schwenken. Mit Milch und Sahne vorsichtig ablöschen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zufügen. Die Vanilleschote aufbewahren. Das Ganze 10 Minuten köcheln lassen, dann fein pürieren, abkühlen lassen und in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Für das Kompott 100g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, die Cranberries zugeben und anschwitzen. Zimt, Sternanis und die ausgekratzte Vanilleschote zufügen. Mit Rotwein ablöschen und dickflüssig einkochen lassen. Mit den Gewürzen erkalten lassen und diese dann anschließend entfernen.

Für den Schmarrn die Eier trennen. Die Eigelbe mit Sauerrahm, Mehl und einer Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 60g Zucker nach und nach zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee danach unter den Teig heben.

Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig hineingießen und zugedeckt im vorgeheiztem Backofen ca. 15 Minuten backen. Den Schmarrn anschließend in Stücke zerteilen, mit Zucker und Butterflocken karamellisieren und auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und das Kompott dazu reichen. Das Maronen-Eis auf den Schmarrn geben und sofort servieren.

Tipp:

Den Schmarrn kurz vor dem Servieren mit 3cl Rum flambieren.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Ireen Sheer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 3.11.2012