



Dessert: Ludwig Heer

Spekulatius-Kaiserschmarrn mit Glühweinbeeren, Sauerrahmsorbet und Gewürzschokolade

Zutaten für 4 Personen

Für den Kaiserschmarrn:

50 g Butter
3 Eier
15 g Zucker
75 ml Milch
75 g Mehl
1 Vanilleschote
1 Zitrone
40 g getrocknete Früchte
20 ml Rum
40 g Mandelblättchen
(40 g) Zucker
80 g Gewürzspekulatius
Puderzucker

Die Butter in einer Pfanne bräunen und durch ein Sieb passieren.

Die Eier trennen. Eigelb, Mehl und Milch glattrühren.

15 g der braunen Butter, das Mark der Vanille und die Schale der Zitrone (Abrieb) einrühren.

Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen und unter die restliche Masse heben.

Die Früchte in Würfel schneiden und in Rum tränken.

Die restliche braune Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse zugeben und mit den getränkten Früchten und den Mandelblättchen bestreuen.

Die Pfanne bei 180 Grad Umluft ca. 6 Minuten in den Ofen stellen.

Danach etwas Zucker (nach Geschmack) in die Pfanne geben, den Kaiserschmarrn wenden und "zerrupfen".

Die Spekulatius grob zerbröseln, dazugeben und alles zusammen karamellisieren lassen.

Beim Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für die Glühweinbeeren:

10 g Speisestärke
200 ml Glühwein
40 g Zucker
200 g tiefgefrorene Beeren
(Himbeeren, Erdbeeren,
Heidelbeeren, Brombeeren,...)

Die Speisestärke mit ca. 30 ml Glühwein glattrühren.

Den restlichen Glühwein mit dem Zucker aufkochen und mit der angerührten Stärke abbinden.

Die Beeren in gefrorenem Zustand hinzugeben, umrühren und von der Herdplatte nehmen.

Für das Sauerrahmsorbet:

500 g Sauerrahm
100 g Magermilchpulver
70 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zitrone

Sauerrahm, Magermilchpulver, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und Zitronensaft glattrühren und in einer Eismaschine frieren.

Für die Gewürzschokolade:

100 g weiße Kuvertüre
Curry
rosa Pfeffer
Kardamom

Die Kuvertüre mit den Gewürzen abschmecken, temperieren, möglichst dünn auf eine stabile Folie streichen, in Dreiecke schneiden und im Kühlschrank aushärten lassen.

Kaiserschmarrn, Glühweinbeeren und Sauerrahmsorbet anrichten und mit der Gewürzschokolade und der Honigkresse garnieren.