

Des Monarchen Leibgericht

The monarch's favourite dish

„Unter einem Schmarren verstehen wir eine Speise, die ähnlich einem Eierkuchen in der Pfanne gebraten und vor dem Anrichten in Stücke zerrissen wird“, erklärt Hansjörg Schulz, Küchenchef im Wiesenhof. In kargen Zeiten bereiteten die Tiroler Holzknechte und Bauern ihren Schmarren aus Gries zu, angereichert mit Schweineschmalz und – sofern verfügbar – mit Speck. Die Luxusvariante dagegen ist der Kaiserschmarren, eine Süßspeise, die als Dessert oder auch als Hauptgericht verbreitet ist und mit Fug und Recht als eines der österreichischen Nationalgerichte gelten kann.

Hansjörg Schulz erzählt eine von mehreren Legenden, die sich um die Namensherkunft des Kaiserschmarrens ranken: „Kaiser Franz Joseph, der Gemahl von Kaiserin Sissi, freute sich jedes Mal auf den Schmarren, den er während der Sommerfrische in Bad Ischl stets von der gleichen Wirtin serviert bekam. Selbstverständlich konnte man dem Monarchen keinen einfachen Schmarren vorsetzen, wie ihn die Holzknechte aßen. Daher wurde das Gericht mit Zutaten wie Milch, Eiern, Rosinen und Zucker verfeinert.“ So entstand der Kaiserschmarren, den Hansjörg Schulz für diese Ausgabe von *HERZlichst ... der Wiesenhof* nachkochte, tatkräftig unterstützt von seinem Lehrling Martin Hauser. Als Beilage dazu passt ein Pflaumenkompott, in Österreich als Zwetschkenröster bezeichnet und im Gegensatz zum süddeutschen Raum mit „k“ geschrieben.



“A ‘Schmarren’ is a pan-fried dish similar to a pancake which is torn into shreds before serving”, explains Wiesenhof chef Hansjörg Schulz. The luxury version is “Kaiserschmarren”, a dessert said to have been the favourite dish of Austrian Emperor (or “Kaiser”) Franz Joseph, and now named after him.

Hansjörg Schulz recounts just one of many legends surrounding the naming of the celebrated “Kaiserschmarren” dish: “Emperor Franz Joseph, the husband of Empress Sissi, always looked forward to the “Schmarren” served by the same innkeeper during his annual summer break in Bad Ischl. Naturally the monarch could not be served a simple “Schmarren” of semolina and lard, as eaten by the normal labourers, so ingredients such as milk, eggs, raisins, and sugar were added to improve the dish.” This resulted in the “Kaiserschmarren”, as cooked by Hansjörg Schulz for this issue of *HERZlichst ... der Wiesenhof* with a helping hand from his apprentice Martin Hauser. It is traditionally served with a type of plum compote known in Austria as “Zwetschkenröster”.

Zutaten für zwei Personen:

150 g Mehl, 250 ml Milch, 150 g Vanillezucker, 1 Schuss Rum, 3 Eier, getrennt in Dotter und Eiklar, 1 Prise Salz, Maiskeimöl, 50 g Butter, 50 g Rosinen, in Rum eingelegt, 50 g Kristallzucker, 1 Zimtstange, Saft von 1/2 Zitrone, 2 EL Mais- oder Kartoffelstärke, 10 bis 12 Zwetschken, entkernt, 50 g Puderzucker, Preiselbeerkompott, Garnitur

Zubereitung Schmarren:

Mehl, Milch und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen verrühren und mit einem Schuss Rum abschmecken. Schließlich die Eidotter unterrühren.

Eiklar zusammen mit einer Prise Salz in eine andere Schüssel geben. Mit dem Schneebesen oder einem Rührgerät aufschlagen. Das Eiweiß sollte nicht zu steif sein, damit es sich nun leicht unter den Schmarrenteig heben lässt ①.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Den Schmarrenteig in die Pfanne gießen und mit Rosinen bestreuen ②. Schon nach ein bis zwei Minuten ist der Schmarren so weit angebraten, dass er gewendet werden kann. Von der anderen Seite ebenfalls kurz anbraten. Den Schmarren mit Kristallzucker bestreuen ③ und einen Deckel auf die Pfanne geben. Der so entstehende Dampf treibt den Kaiserschmarren auf und macht ihn locker. Sobald der Zucker karamellisiert ist, wird der Schmarren in der Pfanne zerteilt und warm gestellt.

Zwetschkenröster:

1/4 l Wasser zusammen mit der Zimtstange sowie dem Zitronensaft in einem kleinen Topf zum Kochen bringen ④. Stärke mit etwas Wasser anrühren, anschließend in den Topf mit dem kochenden Wasser gießen. Die Zwetschken hinzugeben und köcheln lassen, bis deren Haut sich vom Fruchtfleisch zu lösen beginnt ⑤. Die Zimtstange aus dem Topf nehmen.

Anrichten:

Den Schmarren auf Teller verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Mit Preiselbeerkompott, Orangenscheiben und Minzblättern garnieren. Den Zwetschkenröster in Dessertgläser füllen.

Ingredients for two servings:

150 g flour, 250 ml milk, 150 g vanilla sugar, a dash of rum, 3 eggs, separated, a pinch of salt, corn oil, 50 g butter, 50 g raisins soaked in rum, 50 g granulated sugar, 1 cinnamon stick, juice of 1/2 lemon, 2 tablespoons cornflour or potato starch, 10 to 12 plums, stones removed, 50 g icing sugar, cranberry compote, garnish

For the “Schmarren”:

Combine the flour, milk and vanilla sugar in a bowl. Whisk together and add a dash of rum to taste. Finally stir in the egg yolks.

In another bowl, whisk the egg whites with a pinch of salt until firm, but not too stiff, and fold them into the flour/milk mixture ①.

Heat the oil in a large frying pan and add the butter. When it has melted, pour the batter into the pan and scatter a few raisins on top ②. The pancake can be turned after just one to two minutes. Fry it briefly on the other side before sprinkling the granulated sugar on top ③ and covering the pan with a lid. The steam in the pan causes the batter to rise, making it light and fluffy. As soon as the sugar has caramelised, cut the “Schmarren” up in the pan and remove to a warm place.

For the “Zwetschkenröster”:

Bring 1/4 l water to the boil in a small pan with the cinnamon stick and lemon juice ④. Mix the starch or cornflour with a little water, and then add it to the boiling liquid. Add the plums and allow them to simmer until the flesh begins to separate from the skins ⑤. Remove the cinnamon stick from the pan.

To serve:

Divide the “Schmarren” between two plates and sprinkle with icing sugar. Garnish with the cranberry compote, orange slices and mint leaves. Sever the “Zwetschkenröster” in small glass bowls on the side.



Tipps

Zum Braten von Süßspeisen Maiskeimöl verwenden. Dieses ist weitgehend geschmacksneutral. Zusammen mit Butter ergibt sich ein feines Aroma, wobei das Öl verhindert, dass die Butter verbrennt.

Vor dem Aufschlagen von Eiweiß eine Prise Salz hinzugeben. Das Salz zieht Wasser, so geht das Aufschlagen schneller.

Tips

Use corn oil for frying when making desserts, as it generally won't affect the taste. It produces a fine aroma in conjunction with butter, with the oil preventing the butter from burning.

Add a pinch of salt to egg whites before whisking. The salt absorbs water, thus speeding up the process.