



Königinnensuppe und Mascarpone-Schmarrn mit zimtigem Pflaumenmus für 4 Personen

Zutaten Königinnensuppe

1 Zwiebel
40 g Butter
500 g Porree
500 g Pilze
1 rote Paprika
2 EL Mehl
¼ l Sahne
1 l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie

Zutaten Mascarpone-Schmarrn

4 Eier
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene Zitronenschale
100 g Mehl
2 EL Milch
250 g Mascarpone
1 EL Butter zum Ausbacken
30 g Zucker
Muskatnuss, Puderzucker

Zubereitung Königinnensuppe

Die Zwiebel pellen, würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die Pilze und den Porree putzen und in Scheiben schneiden, die Paprika würfeln. Das Gemüse zu den Zwiebeln geben und mitdünsten. Das Ganze mit Mehl bestäuben, mit Brühe auffüllen und 10 Min. kochen lassen.

Dann die Sahne und die Gewürze dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Petersilie abschmecken.

Zubereitung Mascarpone-Schmarrn

Für den Schmarrn 2 Eier mit den Eigelben von 2 weiteren Eiern verquirlen. Salz, Zucker und die abgeriebene Zitronenschale untermischen. Nach und nach das gesiebte Mehl, die Milch und die Mascarpone in die Masse rühren. Das übriggebliebene Eiweiß steif schlagen und locker unter den Teig heben. In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und glattstreichen.

Den Schmarrn von beiden Seiten zart anbacken und dann mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen.

Die Stücke mit dem Zucker bestreuen und rundherum knusprig karamellisieren lassen. Schmarrn mit wenig Muskatnuss würzen, mit etwas Puderzucker bestäuben und auf Tellern zusammen mit dem zimtigen Pflaumenmus (aus dem Glas) anrichten.