

Luchtige stukjes pannenkoek met oesterzwammen



SONJA VAN DE RHOER

Oostenrijkse wintersportgangers kennen het vast wel: Kaiserschmarrn, luchtige pannenkoeken met twee spatels in de pan in grove stukken verdeeld, royaal bestrooid met poedersuiker en geserveerd met (meestal pruimen-)compote. Dit is een hartige variatie die heel goed als warme maaltijd geserveerd kan worden. Geef er een salade bij van de veldsla of rucola met tomaatjes.

Splits de eieren in witten en dooiers. Bewaar de witten. Klop de eidooiers in een mengbeker of met de staafmixer met de melk, de bloem, het bakpoeder, de grof geknipte peterselie en het zout tot een egaal gepureerd beslag. Laat het beslag een kwartiertje rusten.

Pel de sjalotten of de ui en hak ze fijn. Borstel de oesterzwammen schoon en halveer ze of snijd ze in vieren.

Verwarm 15 gram boter in een hapjespan. Voeg de sjalot toe, bak even aan en voeg de oesterzwammen met de tijm toe. Bak samen een minuut of 2-3. Strooi er een eetlepel bloem over. Schep goed door en schenk de bouillon en eventueel de wijn of vermout erbij. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes doorkoken. Zet afgedekt apart of houd de ragout warm op een lage warmtebron.

Sla de eiwitten met een snufje zout stijf in een brandschone roestvrijstalen of koperen kom en spatel de stijfgeslagen eiwitten luchtig door het beslag.

Verhit de rest van de boter in een hapjespan of wok met anti-aanbaklaag. Schenk het beslag erbij en bak in circa 10 minuten, op middelhoge warmtebron, al 'snijdend' en kerend met de twee kunststof spatels het beslag tot glanzende gare niet te kleine stukjes pannenkoek.

Verdeel de stukjes pannenkoek over 4 voorverwarmde borden en verdeel de oesterzwammenragout eroverheen. Garneer met cherytostomaatjes en/of blaadjes veldsla of rucola of maak er een salade van en geef deze er apart bij.

Ingrediënten voor 4 personen:

3 eieren, 3 dl melk, 125 gram bloem, 1 theelepel bakpoeder, 4 takjes bladpeterselie, zout; 2 sjalotten of 1 kleine ui, circa 450 gram oesterzwammen, 30-40 gram boter, 1-2 eetlepels verse tijmblaadjes of 2 theelepels gedroogde tijm, 1 eetlepel gezeefde bloem, 1 dl groentebouillon, 1 eetlepel groentebouillon of droge witte wijn of Noilly Prat (droge witte vermout), voor de garnering: cherytostomaatjes en/of blaadjes veldsla of rucola