

## Rote Grütze einmal anders

### Für zwei Personen

2 Scheiben Schwarzbrot	200 g Kirschen, aus dem Glas	1 EL Brombeermarmelade
1 Vanilleschote	100 g Mascarpone	50 g Crème-fraîche
1 Ei	3 EL Kakaopulver	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Minze	100 ml Rotwein	100 ml Sahne
2 EL Balsamicoessig	50 g Puderzucker	

Das Schwarzbrot zerbröseln und mit dem Kakao und dem Zucker vermengen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zu dem Brot geben. Die Kirschen mit dem Rotwein, Balsamicoessig, Vanillemark, der Marmelade und dem Rosmarin einkochen und kalt stellen. Den Rosmarinzweig vor dem Servieren entfernen. Die Sahne steif schlagen und mit Zucker, Mascarpone, Eigelb und Crème-fraîche zu einer luftigen Masse verrühren. Das Schwarzbrot auf den Quark geben und mit den kalten Kirschen übergießen. Die Minze zupfen, oben auf geben und servieren.

Martin Diedrich am 03. Februar 2011