

Lauwarmer Grieß mit Himbeer-Soße

Für 2 Personen

30 g Hartweizengrieß	200 g Himbeeren, TK	1 Zitrone
1 Orange	125 ml Milch	100 ml Sahne
50 g Zucker	50 g Puderzucker	1 Ei
1 Vanilleschote	1 Blatt Gelatine	1 EL Himbeergeist

Die Himbeeren aus dem Kühlfach nehmen und abtropfen lassen. Die Milch und 40 Gramm Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Das Vanillemark und die Schote zur Milch geben. Die Orange reiben und den Abrieb ebenfalls zur Milch geben. Den Grieß in die kochende Milch geben, eine Minute kochen lassen und vom Herd nehmen. Anschließend den Grieß zehn Minuten quellen lassen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und unter den Grieß rühren. Das Ei trennen und das Eigelb ebenfalls unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne und den Zucker ebenfalls schlagen und zusammen mit dem Eiweiß unter die Grießmasse heben. Anschließend die Masse in eine Souffléform füllen und kalt stellen. Die Zitrone reiben. Den Zitronenabrieb, die Himbeeren, Puderzucker, und 1 Esslöffel Himbeergeist pürieren und durch ein feines Sieb geben. Den Grieß aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Form stürzen und mit Himbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Fröbrich am 26. November 2009