

Grießflammeri mit Rhabarber-Himbeer-Kompott



Zutaten für 6 Portionen Flammeri:

- 1 TL Anissaat
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 500 ml Milch
- 80 g Hartweizengrieß
- 2 Eier (Kl. M)
- 1 TL Bio-Zitronenschale, fein abgerieben
- 4,5 Blätter weiße Gelatine
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- 200 ml Schlagsahne

Zutaten für Rhabarber-Himbeer-Kompott:

- 50 g Agavendicksaft
- 80 ml Orangensaft
- 150 ml Rhabarbertrunk
- 2 TL Speisestärke
- 200 g Himbeeren

Zubereitung

Flammeri:

Anissaat in einer Pfanne ohne Fett anrösten und im Mörser fein zerstoßen. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen, Schote für das Kompott beiseitelegen. 30 g Zucker goldbraun karamellisieren lassen, dabei erst rühren, wenn der Zucker zu schmelzen beginnt. Vanillemark und Anis zugeben, mit Milch ablöschen und aufkochen. Grieß unter rühren einrieseln lassen und bei milder bis mittlerer Hitze unter Rühren 5 Minuten quellen lassen. In eine Schüssel füllen. Eier trennen, Eigelbe und Zitronenschale unter den Grießbrei rühren, etwas abkühlen lassen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

einweichen. Zitronensaft leicht erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Schnell und sorgfältig unter die Grießmasse rühren.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen und 2 Minuten zu einem festen Eischnee schlagen. Sahne mit sauberen Quirlen steif schlagen. $\frac{1}{3}$ der Schlagsahne unter die Grießmasse rühren, restliche Sahne und danach den Eischnee unterheben. 6 Förmchen (oder Tassen; à ca. 150 ml Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen, Grießmasse einfüllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

Rhabarber-Himbeerkompott: Agavendicksaft, Orangensaft und die beiseite gelegte Vanilleschote aufkochen, offen 1 Minute einkochen lassen. Mit Rhabarbertrunk und 100 ml Wasser ablöschen und aufkochen. Stärke in etwas kaltem Wasser glattrühren, unter Rühren zum kochenden Saft geben und erneut aufkochen. Himbeeren unterheben, Kompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Flammeri Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Flammeris auf Teller stürzen. Etwas Brombeerkompott auf die Teller geben, restliches Kompott dazu servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Beerenauslese