

Karamell-Grieß mit Balsamico-Heidelbeeren

Für zwei Personen

300 g Heidelbeeren	1 Vanilleschote	70 g Weichweizengrieß
1 Ei	250 ml Milch	50 ml Sahne
1 EL Butter	4 EL Zucker	1 EL Balsamicoessig
1 Prise Salz	frische Minze	

Drei Esslöffel Zucker in einem kleinen Topf goldgelb karamellisieren. 250 Milliliter Milch und die Sahne vorsichtig dazu gießen und aufkochen lassen. So lange kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und 50 Gramm Grieß unter ständigem Rühren einstreuen. Nochmal aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt etwa fünf Minuten quellen lassen. Das Ei schaumig schlagen, mit 20 Gramm Grieß vermischen und dann unter den Grießbrei rühren. Die Heidelbeeren waschen und verlesen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Beeren darin zwei bis drei Minuten andünsten. Mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Essig ablöschen, aufkochen und eine Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen. Den Grießbrei zur Hälfte in ein Dessertglas füllen. Die Beeren auf den Grieß gießen.

Maximilian Dietrich am 15. August 2013