

## Safran-Grieß mit Zitrusfrüchte-Ragout

**Für zwei Personen**

**Für den Safran-Grieß:**

30 g Hartweizengrieß	250 ml Vollmilch	15 g Puderzucker
1 Ei	0,1 g Safranfäden	Minze

**Für das Ragout:**

1 Orange	1 Limette	1 Tonkabohne
20 g Butter	2 EL Honig	Salz

Die Schale der Orange abreiben. Die Tonkabohne reiben. Das Ei, den Puderzucker, Orangenschale und etwas Tonkabohne mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Die Milch mit den Safranfäden und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen. Den Grieß mit einem Schneebesen einrühren und die Hitze reduzieren. Wenn die Masse eindickt, die Eimischung unterheben. Anschließend in Gläschen füllen. Die Orange und die Limette schälen und filetieren. Den Saft in eine Pfanne pressen. Den Honig dazugeben und aufkochen. Wenn die Sauce etwas andickt, die Hitze reduzieren und mit etwas Tonkabohne würzen. Zum Schluss ohne Hitze die Butter einrühren. Abkühlen lassen und die Orangen- und Limettenfilets dazugeben. Mit einer Prise Salz und Honig abschmecken. Das Ragout auf den Grieß geben und mit Minze garniert servieren.

Torsten Kluske am 12. Februar 2015