

Grieß-Pralinen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Für zwei Personen

Für die Pralinen:

50 g Gries	300 ml Milch	1 Vanilleschote
2cl Rum	2 EL Zucker	2 Stiele Zitronenmelisse
4 EL Kakao	4 EL gemahlene Haselnüsse	4 EL gehackte Haselnüsse

Für den Kompott:

125 ml Holunderblütensirup	1 Zitrone	2 Stangen Rhabarber
200 g Erdbeeren	1 Apfel	3 EL Speisestärke
150 g Zucker	3 EL Vanillezucker	4 EL Schokostreusel

Für die Gries-Pralinen Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark, Vanilleschote, Rum und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Gries einrühren und anschließend in eine flache Auflaufform geben und in der Gefriertruhe fest werden lassen.

Für den Kompott Rhabarber schälen und in eineinhalb bis zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Beides in einen Topf geben und mit Wasser aufgießen, so dass alles bedeckt ist. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen und mit Speisestärke leicht andicken.

Holunderblütensirup dazugeben und leicht abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, klein schneiden und dazu geben.

Grießmasse zu kleinen runden Kugeln formen und in Kakao, Schokostreuseln oder verschiedenen Haselnüssen wälzen.

Auf Tellern anrichten und Kompott daneben geben. Zitronenmelisse waschen und trocken wedeln. Die Blätter der Zitronenmelisse abzupfen und die Pralinen damit garnieren.

Elke Welter am 10. August 2016