

Mandel-Grießflammeri mit Beeren-Grütze

Für 2 Personen

Für die Mandelcreme:

50 g Mandelblättchen	2 Vanilleschote	250 g Sahne
20 g Zucker	10 ml Mandellikör	Zitronenabrieb
1,5 Blatt Gelatine	1 Prise Salz	20 g Hartweizengrieß
1 Msp Orangenschale	1 Msp Zitronenschale	

Für die Beerengrütze:

280 g gemischte Beeren	40 g Zucker	30 g Wasser
Saft von 1 Orange	Saft von 1 Zitrone	50 ml Rotwein
10 g Speisestärke	$\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	

Für die Mandelcreme:

Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und dann fein mahlen. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. 120 g Sahne mit dem Mark einer Vanilleschote, Zucker, Mandellikör, Zitronenschale und den gemahlenden Mandelblättchen aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandelcreme mit dem Mark einer Vanilleschote aufkochen. Mit etwas Salz würzen, den Grieß einstreuen und bei sanfter Hitze ca. 4 Minuten langsam kochen. Gelatine ausdrücken und zugeben, dann die Masse lauwarm abkühlen lassen. Mit Orangen- und Zitronenschale sowie Mandellikör abschmecken. Übrige Sahne halb steif schlagen und unterheben, so dass die Grießmasse schön locker wird. In eine Schüssel umfüllen und eine Stunde auskühlen lassen.

Für die Beerengrütze:

Die Beeren putzen, waschen und abtropfen. Zucker und Wasser aufkochen bis ein heller Karamell entsteht. Orangensaft, Zitronensaft und Wein zugeben und aufkochen. 120 g Beeren unterrühren und langsam 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, unter das Fruchtmark geben, 10 Minuten langsam köcheln lassen und die eingeweichte Gelatine zugeben. Die restlichen Beeren in Gläschen verteilen, das Fruchtmark über die Beeren gießen und auskühlen lassen. Schöne Nocken vom Mandelgrießflammeri ausstechen und auf die Beerengrütze setzen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 02. Juli 2013