

Vanille-Griessknödel mit Erdbeerragout

Für 2 Personen

Griessknödel:

125 ml Milch	1 EL Butter	1 Vanilleschote
1 EL Honig	40 g Grieß	1 Eigelb

Fond:

Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Orange	Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	1 Zimtstange
1 EL Zucker	Salz	

Ragout:

$\frac{1}{2}$ Tasse weißer Portwein	1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ TL Kartoffelstärke
200 g große Erdbeeren		

Milch, Butter, Vanillemark und Honig aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen und bei geringer Hitze 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und das Eigelbunterziehen. Anschließend 3 Stunden ruhen lassen.

Aus der Masse acht Knödel formen.

Für den Fond 1 l Wasser mit den Zutaten aufkochen, die Hitzezufuhr reduzieren und die Knödel hineingeben. Jetzt nicht mehr kochen, lediglich 5 Minuten ziehen lassen.

Portwein aufkochen, das Vanillemark dazugeben und gut einkochen lassen, ggf. mit Stärke abbinden. Erdbeeren, waschen, putzen vierteln und in den Sirup geben.

Das Erdbeerragout lauwarm zu den Knödeln servieren.

Dazu schmeckt Vanilleeis.

Christian Henze am 28. Juni 2019