

Omas Rote Grütze mit Vanille-Eis und Joghurt-Hippe

Für zwei Personen

Für die Rote Grütze:

300 g Beerenmischung	1 Orange	150 ml Rotwein
1 Zimtstange	1 Gewürznelke	1,5 EL Speisestärke
20 g Zucker		

Für das Vanille-Eis:

125 ml Sahne	2 Eier	2 cl brauner Rum
1 Vanilleschote	15 g Zucker	

Für die Joghurt-Hippe:

30 g Griechischer Joghurt

Für die Rote Grütze Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen. Orange in Scheiben schneiden. Nelken und Orangenscheiben dazugeben. Aufkochen lassen und mit Stärke abbinden. Den Fond in eine Schüssel geben und über einem Eiswürfel- Wasserbad kalt rühren. Ausgekühlten Fond durch ein Sieb streichen, anschließend die Masse über die Beeren gießen.

Für das Eis Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Sahne mit Vanillemark, Zimtstange, Rum und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Eier trennen. Das gewonnene Eigelb mit braunem Zucker vermengen. Heiße Sahne nach und nach in die Eigelbmischung unterrühren. Die Masse nun in den Topf zurück gießen und bis zur Rose abziehen, das heißt, bis das Eigelb anfängt zu stocken. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.

Für die Joghurthippe Joghurt mit einem Schneebesen cremig rühren, auf die Backmatte streichen und ins Tiefkühlfach legen. Vor dem Servieren Joghurt aus dem Tiefkühlfach holen und in einzelne Stücke brechen.

Die Rote Grütze mit Vanille-Eis auf Tellern anrichten, mit Joghurt-Hippe garnieren und servieren. Zusatzrezept von Nelson Müller

Nelson Müller am 26. August 2016