

# Curry-Wurst Pommes-Churros, Zimt-Parfait, rote Grütze

Für 4 Personen

## Pommes-Churros:

175 ml Wasser	55 g Butter	100 g Mehl
1 TL Zucker	3 Eier	Puderzucker
Vanillezucker	Frittierfett	

## Rote Grütze:

400 g Zucker	400 ml Rotwein	2 Nelken
1 Orange, unbehandelt	400 g Stärke	1 kg Beeren

## Zimtparfait:

3 Eier	100 g Zucker	1 TL Zimt, gemahlen
2 EL Whisky	250 g Sahne	

Churros:

Wasser und gewürfelte Butter zum Kochen bringen. Mehl und Zucker einrühren bis ein Brandteig entsteht. Anschließend die Eier einrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig mit einem Spritzbeutel mit einer glatten Tülle in eine Friteuse oder einer tiefen Pfanne bei circa 180 Grad frittieren. Dabei circa fünf Zentimeter dicke „Pommes“ formen, indem man den Teig jeweils mit einem scharfen Messer an der Tülle abschneidet. Ungefähr drei Minuten frittieren, bis die Teile goldbraun sind, dabei einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, zum Abtropfen auf Küchenpapier geben und warm stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Zum Schluss die Churros dick mit einer Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker bestäuben und heiß servieren.

Rote Grütze:

Aus der Orange zwei Scheiben Schale herausschneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Beeren geben und gegebenenfalls pürieren und passieren.

Zimtparfait:

Eigelb und Zucker etwa zehn Minuten schlagen, bis die Masse ganz hell und cremig wird. Zimt und Whisky unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Zimtcreme ziehen. In sechs Förmchen oder Tassen füllen. Für mindestens vier Stunden – besser über Nacht – in die Gefriertruhe stellen. Die frittierten Churros in einer Pommesschale anrichten. Das Parfait in wurstähnliche Stücke schneiden, formen und dazu legen. Anschließend die rote Soße darüber geben und mit Pommesgabeln servieren.

Tipp:

Wer Pommes rot-weiß mag, der reiche zu den Churros eine Vanillesoße. Nach Geschmack mit etwas Goldstaub bestreuen.

Nelson Müller am 05. März 2010