

# Süße Grieß-Plätzchen mit Schattenmorellen und Sahne

**Für vier Personen**

**Für die Plätzchen:**

1 Zitrone, unbehandelt	300 ml Milch	1 Vanilleschote
50 g Honig	100 g Polentagrieß	2 Eier
200 g Mandeln, gemahlen	Butterschmalz	

**Für die Kirschen:**

1 Glas Schattenmorellen	2 EL Speisestärke	2 EL Vanillezucker
2 EL Ahornsirup	Für die Sahne	200 ml Schlagsahne
100 g Zartbitterschokolade	1 Prise Zimt	3 cl Schokoladenlikör

Die Schale der Zitrone dünn abschälen, die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch mit Vanillemark, ausgekratzter Vanilleschote und Honig einmal aufkochen. Nun den Polentagrieß einrühren und unter Rühren kochen, bis die Masse dickflüssig ist. Das Ganze in eine flache Auflaufform gießen und mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen. Die Kirschen in ein Sieb zum Abtropfen geben, den Saft dabei auffangen. 50 Milliliter vom Kirschsafte mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft mit Vanillezucker und Ahornsirup aufkochen. Die angerührte Speisestärke zugeben und unter Rühren zwei Minuten kochen lassen. Die Kirschen untermischen und in eine Schüssel zum Abkühlen geben. Die Polenta in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Eier trennen. Das Eiweiß verquirlen und danach die Polenta zunächst in Eiweiß, dann in den Mandeln wenden. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten knusprig und goldbraun ausbacken. Die Sahne in einem hohen Becher steif schlagen und anschließend in eine Schüssel geben. Die Zartbitterschokolade fein raspeln und zusammen mit dem Likör und dem Zimt unter die Sahne heben. Die Grießplätzchen und Schattenmorellen auf Tellern anrichten. Je einen großzügigen Löffel Schokosahne darauf geben und einige Schokospäne darüber raspeln.

Horst Lichter am 01. Dezember 2012