

Grieß-Auflauf mit Kirschen

Für vier Portionen

30 g Butter für die Form	50 g gemahlene Haselnüsse	500 ml Milch
30 g Butter	2 Prisen Salz	1 Vanille
100 g Weichweizengrieß	35 g Zucker	2 Eier
1 Glas Schattenmorellen	2 geh. TL Speisestärke	2 EL Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 cl Kirschwasser	Puderzucker, Minze

Eine Auflaufform buttern und mit den gemahlene Haselnüssen austreuen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch mit der Butter, einer Prise Salz und dem Vanillemark aufkochen. Den Grieß einstreuen und unter Rühren aufkochen lassen. Ein bis zwei Minuten kochen lassen und in eine Schüssel umfüllen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und die Eigelbe unter den Grießbrei rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter den Grießbrei heben und alles in die vorbereitete Auflaufform füllen. Im Backofen bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Schattenmorellen in einem Sieb abgießen und den Saft dabei auffangen. Drei Esslöffel Kirschsaff mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft (circa 220 Milliliter) mit dem Vanillezucker und Zitronensaft aufkochen. Den Kirschsaff mit der angerührten Speisestärke binden und ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Nun die Kirschen unterrühren und das Ganze nach Belieben mit Kirschwasser verfeinern. Den Grießauflauf mit Puderzucker bestäuben und mit den Kirschen anrichten. Mit einigen Minzeblättchen garnieren.

Horst Lichter am 16. November 2013