

Grieß-Pudding mit Zwetschgen-Kompott

Für vier Portionen

Für den Pudding:

250 ml Milch	250 ml Sahne	1 Vanilleschote
30 g Zucker	100 g Weichweizengrieß	1 Prise Zimt

Für das Kompott:

200 ml Rotwein	30 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL Speisestärke	300 g Zwetschgen (TK)	50 g Mandelblättchen
2 EL Puderzucker		

Milch und Sahne in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und mit in den Topf geben. Die Vanilleschote aufbewahren). Zucker und Zimt zugeben und aufkochen. Nun den Grieß untermischen und bei milder Hitze fünf Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Grießpudding abschließend in vier Förmchen füllen und kalt stellen. Für das Zwetschgenkompott den Saft der halben Zitrone auspressen. Rotwein mit Zucker, Zitronensaft und der Vanilleschote in einem Topf aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren und den Rotweinsud damit abbinden. Nun die Zwetschgen zugeben, ein bis zwei Minuten darin erwärmen und anschließend beiseite stellen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Puderzucker zugeben und die Mandeln darin karamellisieren lassen. Das Mandelkaramell danach auf Backpapier geben, verteilen und erkalten lassen. Den Grießpudding mit dem Mandelkaramell bestreuen und die Zwetschgen dazu servieren.

Horst Lichter am 08. Februar 2014