

Safran-Grieß-Flammeri mit Gewürztraminer-Sabayon

Für 4 Personen

Für das Safran-Grießflammeri:

200 ml Orangensaft	2 Blatt Gelatine	250 ml Milch
50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Msp Safranpulver
40 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz	1 TL Orangenabrieb
2 cl Orangenlikör	250 g Schlagsahne	Butter

Für das Gewürztraminer-Sabayon:

4 Eigelb (ca. 80 g)	70 g Zucker	1 Prise Salz
100 ml Gewürztraminer	2 cl Gewürztraminer-Grappa	1 EL Orangensaft
40 g steif geschlagene Sahne	1 EL Zitronensaft	

Für die Garnitur:

2 unbehandelte Orangen	Puderzucker	2 EL Zucker
1 Stiel Minze		

Für das Safran-Grießflammeri:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen und anschließend abkühlen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Milch, Zucker, Safran und einer Prise Salz aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Alles erneut aufkochen, Grieß einrühren und ca. 5 Minuten auf kleiner Hitze quellen lassen. Anschließend in eine Schüssel geben. Ausgedrückte Gelatine in der warmen Grießmasse auflösen. Mit Orangenschale, Likör und eingekochtem Orangensaft abschmecken. Kalt rühren bis die Masse beginnt fest zu werden. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Grießflammerie in gebutterte Förmchen (ca. 150 ml) füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Für das Gewürztraminer-Sabayon:

Eigelbe, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und leicht schaumig schlagen. Anschließend über einem (ca. 80 Grad) heißen Wasserbad, mit dem Schneebesen hellcremig rühren. Dabei nach und nach Gewürztraminer, Grappa und Orangensaft zugießen. Die Crème so lange schlagen bis sie in langen Spitzen am Schneebesen hängenbleibt. Aus dem heißen Wasserbad nehmen. Nun in einer mit Eiswürfeln gefüllten Schüssel kalt schlagen. Sahne locker unterziehen und mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Orangen heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale mit einem Zestenreißer abschälen. Orange dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Orangenfilets herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Orangenfilets mit Puderzucker und Saft marinieren. Die Zesten zweimal blanchieren. In Eiswasser tauchen und abtropfen lassen. Zesten trocken tupfen. Zucker in einer Pfanne schmelzen. 1-2 EL Wasser und die Zesten zugeben. So lange dünsten, bis das Wasser verdunstet und die Zesten leicht kandiert sind. Herausnehmen. Minze abspülen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen. Flammeri stürzen und in die Mitte eines Tellers geben. Mit Sabayon, Orangenfilets und Zesten anrichten. Mit Minzeblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 28. Mai 2013