

Hier und heute



Grießflammeri mit Erdbeeren

Leicht, süß, fruchtig: Patissier Matthias Ludwigs bringt mit Grießflammeri und Erdbeeren Sommergefühle auf den Tisch.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa 6 Gläser

Zutaten für den Grießflammeri

- 650 ml Milch
- 90 g Weichweizengrieß
- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 20 g Zucker
- etwas Schalenabrieb von 1 Limette
- 1 Prise Salz

Zutaten für das Erdbeerkompott

- 350 g Erdbeeren, geputzt
- 45 g Zucker
- 10 ml Limettensaft
- 5 g Speisestärke
- 15 ml Wasser

Fertigstellung

- 150-200 g frische Erdbeeren
- etwas Schalenabrieb von 1 Limette

Zubereitung

Für den Grießflammeri Milch mit Salz und Limettenabrieb aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen und bei mittlerer Hitze einige Minuten quellen lassen, bis ein dickcremiger Grießbrei entsteht. Den Topf vom Herd nehmen. Das Eigelb zügig unter den heißen Grießbrei rühren. Eiweiß mit Zucker zu einem festen, aber geschmeidigen Eischnee aufschlagen. Den Eischnee direkt unter den heißen Grießbrei ziehen. Dafür zuerst ein Drittel Eischnee zügig einarbeiten, dann den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Direkt in Dessertgläser füllen und kaltstellen.

Für das Erdbeerkompott etwa zwei Drittel der Erdbeeren klein schneiden und mit Zucker und Limettensaft kurz aufkochen. Speisestärke mit Wasser glattrühren, einrühren und kurz abbinden. Die restlichen Erdbeeren klein schneiden und unter das abgebundene Kompott geben.

Zum Fertigstellen etwas Erdbeerkompott auf den Grießflammeri geben und mit frischen Erdbeeren und etwas Limettenabrieb garnieren.

Tipp: Mandelcrunch als Deko

Für den Mandelcrunch 80 g gehobelte Mandeln mit 45 g Zucker, 20 g Butter und etwas Salz in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Auf Backpapier ausbreiten und vollständig auskühlen lassen. Den Crunch grob hacken und mit 25 g leicht zerdrückten Cornflakes mischen. 40 g weiße Schokolade schmelzen, mit der Crunchmischung verrühren und auf Backpapier aufstreichen. Fest werden lassen und grob brechen. Mandelcrunch erst kurz vor dem Servieren auflegen, damit er knusprig bleibt.