

# Hier und heute



## **Grießflammeri mit Zitronenverbene und Rhabarberkompott**

Ein verführerisches Dessert von Matthias Ludwigs: Grießflammeri mit Zitronenverbene und Rhabarberkompott – fruchtig und fein.

### **Rezept**

#### **Grießflammeri mit Zitronenverbene und Rhabarberkompott**

von Matthias Ludwigs für 4 Portionen (Cappuccinotassen-Größe)

#### **Zutaten für Grießflammeri**

- 500 ml Milch
- 3 Zweige frische Zitronenverbene (alternativ Limettenabrieb, Limettenblätter oder Zimt, Vanille o.ä.)
- 75 g Grieß
- 1 Ei (Größe M)
- 20 g Zucker

#### **Zubereitung**

Das Ei trennen. Die Milch mit der Zitronenverbene aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen und die Kräuter herausnehmen. Dann die Milch erneut aufkochen, von der Hitze nehmen, den Grieß und das Eigelb einrühren und alles weitere 1-2 Minuten köcheln lassen.

Das Eiweiß mit Zucker zu einem steifen Eischnee aufschlagen, vorsichtig unter die heiße Grießmasse ziehen und kurz auf der Hitze rühren. Dabei gilt, je länger gerührt wird, desto fester aber auch weniger locker wird der Flammeri. Die Cappuccinotassen oder andere Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und den heißen Flammeri direkt einfüllen. Bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank circa eine halbe Stunde auskühlen lassen, damit er gestürzt werden kann.

#### **Zutaten für Rhabarberkompott**

- 100 g Rhabarber
- 40 g Zucker

#### **Zubereitung**

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker in einen Topf geben, circa eine Stunde ziehen lassen und dann mit der entstandenen Flüssigkeit den Rhabarber kurz aufkochen und garen lassen, bis er die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Abkühlen lassen.

**Tipp:** Wer mag, kann vor dem Servieren noch circa 150 g klein geschnittene Erdbeeren unter das Rhabarberkompott mischen.

#### **Anrichten**

Das Kompott auf dem Teller anrichten, den Flammeri stürzen und darauf platzieren. Mit einem Blatt Zitronenverbene dekoriert servieren.