

Hier und heute



Vanille-Grießschnitten mit Himbeer-Rosmarin-Kompott

Süßer Genuss vom Pâtissier: Matthias Ludwigs verführt mit Vanille-Grießschnitten und Himbeer-Rosmarin-Kompott – ein Desserttraum!

Rezept

Vanille-Grießschnitten mit Himbeer-Rosmarin-Kompott

von Matthias Ludwigs für 4-6 Portionen

Zutaten für die Grießschnitten

- 500 ml Milch
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 100 g Weizengrieß (am besten Hartweizengrieß)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 20 g Butter
- etwas Butterschmalz/Öl zum Braten

Zubereitung

Milch mit Zucker, Salz und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote aufkochen, Grieß einrühren und alles bei mittlerer Temperatur unter Rühren eindicken lassen. Von der Hitze nehmen und Butter und Eigelb unterrühren. Die Masse auf ein leicht gefettetes Backblech in der gewünschten Dicke (1,5 – 2 cm) streichen, kaltstellen oder bei Raumtemperatur etwa eine halbe Stunde auskühlen lassen, bis alles schnittfest ist. In Rauten schneiden und in etwas Butterschmalz goldbraun braten.

Zutaten für den Beeren-Kompott

- 200 g Himbeeren (TK oder frisch)
- 20-30 g Zucker
- 5 g Stärke
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Bei der Verwendung von TK-Früchten, ein Drittel in einem kleinen Topf auftauen lassen und mit Zucker und Stärke vermischt unter Rühren aufkochen und eindicken lassen. Zu den restlichen Himbeeren, Rosmarin und Zitronensaft zugeben, vermischen und ziehen lassen. Vor dem Servieren den Rosmarin herausnehmen und alles zusammenführen und einmal gut durchrühren.

Tipp: Bei der Verwendung von frischen Himbeeren ebenfalls erst nur 1/3 der Früchte ansetzen und die restlichen Früchte später unterziehen, damit sie nicht komplett zerdrückt werden.

Zutaten zum Anrichten

- nach Belieben etwas Puderzucker

Das Kompott mittig auf einen Teller geben, die frisch gebratenen Grießschnitten dekorativ daneben anrichten. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.