

Gerhardts Rezept des Monats

GRIESSSCHNITTEN MIT SCHWARZWÄLDER KIRSCHEN UND MIRABELLEN-ZWETSCHGENKOMPOTT

ZUBEREITUNG GRIESSSCHNITTEN

1. Milch, Salz, Orangenschale und 100 g Zucker aufkochen. Grieß unter Rühren nach und nach einstreuen, die Temperatur reduzieren und bei schwacher Hitze ca. 7 Minuten weiterkochen, dann vom Herd nehmen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Erst die Eigelbe in die Grießmasse rühren, dann 20 ml Likör zufügen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
3. Die Grießmasse ca. 2 cm dick auf ein mit Klarsichtfolie belegtes Backblech streichen und auskühlen lassen.
4. Das feste Maisgrieß in ca. 5 x 5 cm große Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten goldgelb braten. Kurz vor dem Servieren den restlichen Zucker darüber streuen, karamellisieren, mit 40 ml Orangenlikör ablöschen und flambieren.

ZUBEREITUNG SCHWARZWÄLDER KIRSCHEN

Die Kirschen waschen und entkernen, mit Rotwein und Kirschsafte aufkochen, nach Belieben mit in Wasser angerührter Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden und etwas abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG MIRABELLEN-ZWETSCHGENKOMPOTT

Mirabellen entsteinen, Zwetschgen halbieren, Stein entfernen und vierteln. Vanilleschote längs halbieren. Die Früchte mit Zucker, Vanilleschote und Zitronensaft einmal aufkochen, dann bei geringer Temperatur ca. 2 - 3 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Für die Wintermonate eignen sich auch tiefgefrorene Früchte.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Grießschnitten:

750 ml Milch
150 g Zucker
190 g mittelfines Maisgrieß (Polenta)
3 Eier
Abrieb von 1 unbehandelten Orange
60 ml Orangenlikör
(z. B. Grand Marnier)
Butter zum Braten
1 Prise Salz

Schwarzwälder Kirschen:

200 g Kirschen
125 ml trockener Rotwein
125 ml Kirschsafte
Speisestärke zum Binden

Mirabellen-Zwetschgenkompott:

250 g Mirabellen
250 g Zwetschgen
1 Vanilleschote
60 g Zucker
1 TL Zitronensaft

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Sommerliche Früchte und leichte Gerichte brauchen wir bei warmen Temperaturen. Da kann es auch mal eine Süßspeise sein.

Dazu servieren Sie passenderweise das Sommergetränk Dornfelder Rosé in lieblich. Genießen Sie die sommerliche Zeit!

