

Björn Freitags: Erdbeeren mit Grieß-Pudding und Minz-Pesto

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/der-vorkoster/björn-freitags-erdbeeren-mit-grieß-pudding-minz-pesto/

Zutaten für 4 Personen:

Für den Grieß-Pudding:

- 1 Ei
- 1 Liter Milch
- 2 EL Zucker (nach Bedarf geht auch Vanillezucker)
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- 125g Weichweizengrieß

Außerdem:

Erdbeeren

Zubereitung:

Das Ei trennen. Das Eiweiß zu festem Eischnee schlagen. Das Eigelb mit 2 EL Milch glatt rühren. Die Milch Zucker, Zitronenabrieb und Salz zum Kochen bringen. Unter Rühren den Grieß einstreuen, einmal aufkochen lassen und dann den Topf vom Herd nehmen. Das Eigelb unter die heiße Grießmasse rühren und den Eischnee unterheben.

Servier-Gläser oder Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und die Grießmasse einfüllen.

Für das Minz-Pesto:

- 15g gehackte Mandeln
- 5 Stiele Minze
- 3 Stiele Thai-Basilikum
- 30g Pistazien
- 4 TL Honig
- 2 EL Limettensaft
- 5 EL Traubenkernöl
- Salz

Zubereitung:

Mandeln in einer Pfanne ohne Öl rösten. Minze und Basilikum abzupfen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und fein mixen (am besten eine hohe Schüssel verwenden, da es spritzt).

Das Minz-Pesto über den Grießbrei geben. Erdbeeren kleinschneiden und hinzuschütten.

Das Ganze 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen. Kurz vorm Servieren noch einen kleinen Schuss Milch hinzugeben.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster - Street-Food: Essen auf die Hand - 20.11.2015