

Nelson Müller | Currywurst-Pommes-Churros, Zimt-Parfait und Rote Grütze

Zutaten für 4 Personen

Für die Churros:

- 175 ml Wasser
- 55 g Butter
- 100 g Mehl
- 1 TL Zucker
- 3 Eier
- Vanillezucker
- Puderzucker
- Frittierfett

Für die Rote Grütze:

- 1 kg Beeren
- 400 g Zucker
- 400 ml Rotwein
- 400 g Stärke
- 2 Nelken
- 1 Orange, unbehandelt

Für das Parfait:

- 250 g Sahne
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 2 EL Whisky

Zubereitung:

Churros:

Das Wasser und die gewürfelte Butter zum Kochen bringen. Mehl und Zucker einrühren, bis ein Brandteig entsteht. Dann die Eier einrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig mit einem Spritzbeutel mit einer glatten Tülle in eine Fritteuse oder einer tiefen Pfanne bei ca. 180°C frittieren.

Dabei ca. 5cm dicke "Pommes" formen, indem man den Teig jeweils mit einem scharfen Messer an der Tülle abschneidet. Ca. 3 Minuten frittieren, bis die Teile goldbraun sind, dabei einmal wenden. Mit einem

Schaumlöffel herausnehmen, zum Abtropfen auf Küchenpapier geben und warm stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Zum Schluss die Churros dick mit einer Mischung aus Puderzucker und Vanille bestäuben und heiß servieren.

Rote Grütze:

Aus der Orange 2 Scheiben Schale herausschneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Beeren geben und ggf. pürieren und passieren.

Für das Parfait:

Eigelb und Zucker ca. 10 Minuten schlagen, bis die Masse ganz hell und cremig wird. Zimt und Whisky unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Zimt-Creme ziehen. Die Masse in Förmchen oder Tassen füllen und für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, in die Gefriertruhe stellen.

Die frittierten Churros in einer Pommes-Schale anrichten. Das Parfait in wurstähnliche Stücke schneiden, formen und dazu legen. Anschließend die rote Sauce darüber geben und mit Pommes-Gabeln servieren.

Tipp:

Wer Pommes rot-weiß mag, der serviert zu den Churros eine Vanille-Sauce.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Lanz kocht vom 5.3.2010

Episode: Weder Fisch noch Fleisch/Vegetarisches