

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Oktober 2024 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Rote Grütze mit Vanillesauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote Grütze:

500 g TK-Beerenmischung
250 ml Johannisbeer-Nektar
Rotwein, zum Ablöschen
Traubensaft, zum Ablöschen
50 g Zucker
1 Zimtstange
1 Sternanis
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zucker in einer Pfanne mit einem Schluck Wasser karamellisieren lassen. Anschließend mit Rotwein ablöschen. Traubensaft hinzugeben und einköcheln lassen. Zimtstange und Sternanis hinzugeben.

In einer separaten Schüssel Stärke und Johannisbeer-Nektar verrühren. Anschließend in die Pfanne geben, die Beerenmischung hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen.

Für die Vanillesauce:

2 Eier
250 ml Sahne
200 ml Milch
1 Vanilleschote
Stärke, zum Binden
Zucker, zum Abschmecken
1 Prise Salz

Sahne und einen Teil der Milch erwärmen. Milch-Sahne-Mischung mit etwas Zucker abschmecken. Vanilleschote auskratzen und gemeinsam mit der Schale in den Topf geben und verrühren.

Eier trennen. Restliche Milch mit den zwei Eigelben vermengen. Stärke einrühren.

Einen kleinen Teil der heißen Milch-Sahne-Mischung zu der Eigelb-Mischung geben und verrühren. Dann alles zusammen unter Rühren zurück in den Topf zur Milch-Sahne-Mischung geben. Mit einer Prise Salz verfeinern.

Das Gericht in einem Glas anrichten und servieren.