

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Wojta

Grießkoch mit Weichseln und Kaffeeschaum

30 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

40 g Zucker, 20 g Vanillezucker, ½ l Milch, 1 Msp. Zimt, 1 Prise Salz, 80 g Grieß; 250 g Weichselkompott, 1/2 Zimtstange, 2 Gewürznelken, 1 TL Vanillezucker, 1 Msp. Erdäpfelstärkemehl; 3 Eidotter, 1 EL Zucker, 1/8 l Weißwein, 1/16 l Espresso.

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Zimt, Milch und Salz in einem Topf aufkochen lassen. Den Grieß mit einem Schneebesen einrühren und auf kleiner Hitze verköcheln lassen.

Das Weichselkompott abseihen. Den Saft mit den Gewürznelken, der Zimtstange und dem Vanillezucker aufkochen. Die Erdäpfelstärke mit kaltem Wasser glatt rühren, zum Weichselsaft geben und kurz aufkochen. Die Weichseln hinzugeben, vom Herd nehmen und durchziehen lassen.

Für den Kaffeeschaum Eidotter, Zucker, Weißwein und Espresso in einem Schneekessel über Dampf cremig aufschlagen.

Grießkoch mit den Weichseln auf Tellern anrichten, den Kaffeeschaum darauf verteilen.