

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Grießnidei mit Erdbeeren und Basilikum



35 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

250 ml Milch, 65 g Grieß, 10 g Vanillezucker, 60 g Butter, 40 g Zucker, 1/2 Vanilleschote, Rum, Salz, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, Zimt; 1 Ei, 120 g glattes Mehl, 60 g Eidotter, 30 g braune Butter.

Außerdem: 30 g braune Butter zum Schwenken, Staubzucker.

Für die Butterbrösel: 200 g Semmelbrösel, 100 g Butter, 80 g Zucker, Zimt.

Für den Erdbeersalat: 150 g Erdbeeren, 1 unbehandelte Limette, Erdbeermark (gemixte Erdbeeren), Basilikum.

Zubereitung

Für die Grießnidei in einem Topf die Milch aufkochen. Grieß, Vanillezucker, Vanillemark, Zucker und Butter einrühren und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Rum, Salz, Zitronenschale und Zimt abschmecken und beiseitestellen. Wenn das Grießkoch lauwarm ist, das Ei unterrühren und kalt werden lassen.

Nun mit Mehl, Eidotter und brauner Butter einen Teig bereiten. Daraus Rollen formen, daumengroße Stücke abschneiden und diese in gesalzenem Wasser kochen. Danach abseihen und vor dem Servieren in brauner Butter schwenken.

Für die Butterbrösel Butter aufschäumen lassen, Zucker einrühren und Brösel untermischen, mit Zimt abschmecken. Goldbraun rösten.

Für den Erdbeersalat die Erdbeeren schneiden, Erdbeermark untermengen und mit Limettenschale aromatisieren. Kurz vor dem Servieren frisch geschnittenes Basilikum unterheben.

Erdbeersalat und Grießnidei auf Tellern anrichten, mit Brösel und Staubzucker bestreuen, mit Basilikum servieren.