

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Grießflammerie mit Zwetschgenröster

Koch: Heiko Krüger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Grießflammerie

- 150 ml Milch
- 25 g Grieß
- 2 Blatt Gelatine
- Abrieb einer ½ Orange
- 2 Dotter
- 2 Eiklar
- 50 g Kristallzucker
- Salz
- 100 ml Obers
- 4 Förmchen oder kleine Schüsseln
- Butter für die Förmchen

Für den Zwetschgenröster

- 400 g Zwetschgen
- 100 g Kristallzucker
- 1 Zimtstange

- 1 Orange
- ½ Vanilleschote
- 2 EL Grand Marnier
- 1 feuerfeste Form

Für die Garnitur

- 4 Minzblätter
- Abrieb einer ½ Orange

Zubereitung

1. Für den Röster zuerst die Zwetschgen waschen, entkernen und vierteln. Dann die Zwetschgenstücke in eine Auflaufform geben und mit dem Kristallzucker bestreuen. Die Orange vierteln und mit der Zimtstange und der Vanilleschote in die Auflaufform dazugeben. Den Grand Marnier darüber verteilen, alles eine halbe Stunde ziehen lassen und anschließend 8-12 Minuten bei 240° C Umluft im Rohr backen.

2. Für den Flammerie die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch und den Grieß in einen Topf geben, aufkochen lassen und dann den Topf vom Herd nehmen. Die Masse ein wenig abkühlen lassen und die ausgedrückte Gelatine, die Dotter und den Orangenabrieb unterrühren. Anschließend die Masse kaltstellen.

3. Für den Schnee den Kristallzucker und das Eiklar mit einer Prise Salz in der Küchenmaschine zu einem schaumigen Schnee schlagen. Das Obers steif schlagen und gemeinsam mit dem Eischnee unter die erkaltete Flammerie-Masse heben. Die fertige Masse in die gebutterten Förmchen geben und für mindestens 3 Stunden kaltstellen.

4. Zum Schluss den Grießflammerie auf einen flachen Teller stürzen (oder in der Form lassen), den Zwetschgenröster dazugeben und das Dessert mit einem Minzblatt und frischem Orangenabrieb garnieren.