

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“



Torrijas - French Toast mit Pistaziencreme und gegrillten, flambierten Erdbeeren

Rezept von Grillmeisterin: Yulia Haybäck

Zutaten:

8 Toastbrotstücken vom hausgemachtem oder vom Bäckertoast oder altes Weissbrot
200 g Pistaziencreme
4 EL Mehl
60ml Milch
2 Eier
1 EL Zucker
1 Messerspitze gemahlene Vanille
1/3 geriebene Tonkabohne
Etwas geriebene Zitronen oder Orangenschale
Butterschmalz für die Plancha

Für die gegrillten, flambierten Erdbeeren:

500 g Erdbeeren
50 g Zucker (ganz besonders gut schmeckt Muscovadozucker - unraffiniertes Rohrohrzucker) oder Ahornsirup
50 g Butter
50 ml dunkler Rum
1 Messerspitze gemahlene Vanille
1/3 geriebene Tonkabohne
gehackte Pistazien
Butterschmalz für die Plancha

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Zubereitung:

Den Planchagrill auf eher niedrige Hitze aufheizen, da Brote relativ schnell rösten. Die Pistaziencreme auf 4 Toastbrot-scheiben oder Weissbrot-scheiben verteilen. Dann die zweite Brotscheibe darauf legen. Die Toasts in Mehl wenden. Dann die Milch mit den Eiern und den Aromen vermengen. Die Toasts-scheiben darin wenden und dann sofort auf der Plancha goldbraun grillen.

Für die Erdbeeren:

Den Planchagrill auf eher mittlere Hitze aufheizen. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und halbieren. Das Grün der Erdbeeren aus dekorativen Gründen drauf lassen. Butterschmalz auf die Plancha geben, die Erdbeeren mit der Schnittfläche auf die Plancha geben und ca. 5 Minuten grillen. Dann Zucker darauf streuen, die Butter schmelzen lassen und dann noch den Rum darauf giessen. Vorsichtig anzünden zum Flambieren. Nachdem die Flammen ausgegangen mit Vanille und Tonkabohne abschmecken. Dann gemeinsam mit den Torrijas anrichten. Gehackte Pistazien darüber streuen.