Grießflammeri mit Erdbeerspiegel

Zubereitungszeit: **ca. 45 Minuten – 2 Stunden im Kühlschrank**

Zutaten für 4 Personen

2 Eigelb (Dotter)
3 EL Zucker
3 Blatt weiße Gelatine
½ Vanilleschote
250 ml Milch
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Orangenschale
1 Msp. Ingwer (fein geschnitten)
40 g Weizengrieß
1 EL Orangenlikör (Gran Manier)
1 Eiweiß
Salz
200 g Sahne

Erdbeerspiegel
250 g Erdbeeren
1 EL Zucker
1 EL Orangenlikör
Spritzer Zitrone
Pfeffer aus der Mühle

Deko
Zitronenmelisse
Minze

Zubereitung:

Die Eigelbe mit 1 EL Zucker in einer Schüssel hellschaumig schlagen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschneiden. Die Milch mit 1 EL Zucker, der geriebenen Zitronen- und Orangenschale, der Vanilleschote und dem Ingwer in einem Topf aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen.
Unter ständigem Rühren bei milder Hitze 3 bis 5 Minuten zu einem Grießbrei kochen. Vom Herd nehmen und die Vanilleschote wieder entfernen.

Den Grießbrei nach und nach unter die Eigelbmasse rühren. Die Gelatine gut ausdrücken und in der noch warmen Grießmasse auflösen. Den Orangenlikör unterrühren und die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem restlichen Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Die Sahne halb steif schlagen. Den Eischnee mit der Sahne locker mischen und unter die Grießmasse heben.

Die Grießmasse in Portionsförmchen (à 120 ml Inhalt) füllen und zugedeckt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

weiter auf Seite 2

Spizöla – Copyright 2019

Erdbeerspiegel
Erdbeeren, Zucker, Zitronensaft und Orangenlikör kurz aufkochen, dann pürieren und mit etwas Pfeffer abschmecken.

Deko
Zitronenmelisse Blätter, Erdbeeren oder Früchte der Saison

Weinempfehlung:	Rosé und/oder ein Espresso
Kochabend:	16. Jun, 2021 / Vogesen u. Diesel