

Rote Grütze mit Vanille-Creme

Zutaten:

- 500-600 g verschiedene frische Beeren
- 2 EL Ahornzucker
- alternativ: Rohzucker oder brauner Zucker
- 1 Stange Vanille
- 500 ml Kirschsafte
- 1 EL Mais- oder Kartoffelstärke
- 100 g Mandeln
- 400 g Schmand
- 2 EL Ahornsirup
- etwas Zitronensaft
- 1 Handvoll Basilikumblätter

Im Gegensatz zur klassischen Roten Grütze werden die Früchte für diese Variante nicht verkocht, sondern mit heißem Fruchtsaft übergossen und mariniert. Die Beeren (Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren etc.) gut säubern und von den Stielen zupfen. Vanilleschote auskratzen und das Mark für die Creme aufheben. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Kirschsafte ablöschen (etwas Saft für das Anrühren der Speisestärke beiseitestellen). Die ausgekrazte Vanilleschote hinzufügen und den Sud bei mäßiger Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Speisestärke mit etwas Kirschsafte verrühren und nach und nach zum Sud geben, bis die Flüssigkeit leicht eindickt. Den Sud noch etwas köcheln lassen, damit der Speisestärken-Geschmack verkocht. Früchte in eine Schüssel geben, mit dem heißen Saft übergießen und vorsichtig vermengen. Etwas ziehen und erkalten lassen.

Derweil die Creme und die karamellisierten Mandeln herstellen. Ahornsirup in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin wälzen. Wer mag, kann 1 kleine Prise Salz dazugeben. Die karamellisierten Mandeln auf Backpapier geben, verteilen und erkalten lassen. Für die Creme den Schmand mit Vanillemark und etwas Ahornsirup verrühren und mit Zitronensaft abschmecken.

Die Creme in Schälchen oder breite Gläser füllen und Früchte und Sud daraufgeben. Mit Basilikumblättern garnieren. Die karamellisierten Mandeln im Ganzen oder grob gehackt dazu servieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 17.07.2022

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen