

Rote Grütze mit Vanillesauce

40 MIN. ZUBEREITUNG • 30 MIN. ZIEHZEIT

Zutaten FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE ROTE GRÜTZE

- 2 TL Speisestärke
- 150 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 100 ml Kirschsafft
- 2 EL Zucker
- ½ Vanilleschote
- 1 Splitter Zimtrinde
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Streifen unbehandelte Orangenschale
- 4 cl Schwarze-Johannisbeeren-Likör (z. B. Crème de Cassis)
- 500 g Kirschen und gemischte Beeren (z. B. Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren)

FÜR DIE VANILLESAUCE

- 1 Vanilleschote
- 200 ml Milch
- 200 g Sahne
- 40 g Zucker
- 3 Eigelb • 2 Eier
- Salz

1 Für die rote Grütze die Speisestärke mit 3 EL Johannisbeersaft glatt rühren. Den restlichen Johannisbeersaft mit Kirschsafft und Zucker in einem Topf aufkochen. Die angerührte Speisestärke dazugeben und bei milder Hitze etwa 2 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung sämig bindet. Vom Herd nehmen, Vanilleschote, Zimt, Ingwer und Orangenschale hinzufügen und den Cassis unterrühren. Die Gewürze etwa 10 Minuten ziehen lassen.

2 Inzwischen die Kirschen waschen und entsteinen. Johannisbeeren, Blaubeeren, Himbeeren und Stachelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen, die Johannisbeeren von den Rispen streifen. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Saftmischung durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, die Würzzutaten entfernen. Die Früchte dazugeben und alles etwa 20 Minuten ziehen lassen.

3 Währenddessen für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Vanillemark und -schote sowie 20 g Zucker in einem Topf aufkochen. Eigelbe, Eier und restlichen Zucker (20 g) mit 1 Prise Salz in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Nach und nach die kochend heiße Vanillemilch unter Rühren hinzufügen.

4 Die Vanillemilch 5 bis 10 Minuten über dem heißen Wasserbad erhitzen, dabei mit einem Teigschaber ruhig, aber beständig von der Schüsselwand wegrühren. Die Vanillemilch höchstens auf 78 °C erhitzen (Speisethermometer!). Die Vanillecreme sofort durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Die rote Grütze mit der Vanillesauce servieren und nach Belieben mit in Zucker getauchten Beeren garnieren.

TIPP: Je nach Saison können Sie auch tiefgekühlte Früchte für die rote Grütze verwenden. Diese in einem Topf mit der heißen Saft-Cassis-Mischung übergießen und auf diese Weise auftauen, dann mit den Gewürzen noch etwa 20 Minuten ziehen lassen.

