

Mit Herz am Herd | Grieß-Klößchen mit Zwetschgenröster und Vanille-Sauce

Cliffs Tipp:

Grobkörnigen Hartweizengrieß verwenden und wie bei der Polenta den flüssigen Teig mit einem Löffel immer wieder über den Topfboden ziehen und leicht anbacken lassen, damit beim Reduzieren der Masse auch Röstaromen entstehen können, die dem Grieß eine besondere Note geben. Übrigens: Mit einem Eisportionierer lässt sich der Teig wunderbar in gleichgroße Kügelchen formen.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Grieß-Klößchen:

- 500 ml Milch
- 150 g Hartweizengrieß
- 100 g Butter
- 3 EL Zucker
- 2 – 3 Eier
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote oder 1 TL Vanillezucker
- ½ Abrieb von Bio-Zitrone
- 50 g Butter
- 50 g geriebenes Brot vom Vortag

Für den Zwetschgenröster:

- 600 g Zwetschgen
- 80 g Zucker
- Je ½ Bio-Orange (Saft und Abrieb)
- 200 ml Rotwein
- 2 St. Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1 TL Speisestärke

Für die Vanille-Sauce:

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 80 g Zucker
- Je ½ Vanilleschote (Mark und Schote)
- 6 Eigelbe

Zubereitung:

Für die Grieß-Klößchen Milch, Vanilleschote, Zucker, Salz, Butter und Zitronenabrieb in einem Topf aufkochen. Grieß hinzufügen und wie einen Brandteig 5 Minuten abbrennen, d.h., den Teig immer wieder vom Boden lösen. Den Teig aus dem Topf nehmen, in eine Schüssel geben und die Eier nacheinander mit einem Kochlöffel einarbeiten.

Die Masse mit einem Eis-Portionierer in kleine Kugeln formen und auf einem Brett erkalten lassen. 2 Liter Wasser in einem Topf aufstellen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Zucker aromatisieren. Grieß-Klößchen für 8 Minuten in heißem Wasser garziehen lassen.

Für den Zwetschgenröster den Zucker mit Orangenzesten im Topf karamellisieren. Zwetschgen dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen. Sternanis, Zimtstange und Orangensaft hinzufügen und 3 – 5 Minuten köcheln lassen - je nach Reifegrad der Zwetschgen. Zum Schluss mit etwas Speisestärke binden.

Für die Vanille-Sauce Milch und Sahne mit dem Mark und der Vanilleschote einmal aufkochen, dann vom Herd ziehen. Eigelbe und Zucker mit dem Schneebesen für ca. 1 Minute aufschlagen. Die Milch-Sahne-Mischung dazugießen und unter ständigem Rühren bis zur Bindung erhitzen (bei ca. 80 °C). Dieser Vorgang heißt zur Rose abziehen, denn, wenn die Bindung reicht, zeigt sich beim Pusten eine Rose. Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel geben.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotbrösel darin anrösten. Auf den Tellern die Zwetschgenröster anrichten, 3 Klößchen dazu und mit Vanille-Sauce übergießen. Am Schluss mit den knusprigen Bröseln und Minze garnieren.

Cliffs Tipp:

Die Grieß-Klößchen schmecken auch hervorragend mit einem Eis und frischen Beeren.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 17.11.2018