



ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE UND VERBENEN-ZUCKER



Für 8 Personen

ZUTATEN

Für die Vanillesauce:

400 ml Vollmilch
200 g Sahne
6 Eigelb (Größe M)
Mark von 1 Vanilleschote
70 g Zucker
2 Prisen Salz

Für die Rote Grütze:

1 kg gemischte rote Früchte
(z. B. Kirschen, Himbeeren,
Erdbeeren, Johannisbeeren)
500 ml Kirsch- oder schwarzer
Johannisbeersaft
Saft und Schalenabrieb ½ Bio-
Zitrone
50 g Perlsago
5 cm Zimtstange
3–5 EL heller Rohrzucker
2 EL Cassislikör nach Belieben

Für den Verbenezucker:

2 EL heller Rohrzucker
ca. 10 große Zitronenverbenen-
blätter

ZUBEREITUNG

Für die Vanillesoße alle Saucen-Zutaten im Blender mixen. In einen großen Vakuumbbeutel gießen und auf Stufe 2 vakuumieren. Mit der Einstellung „Sous-Vide“, 80 °C 20 Minuten garen. Die Sauce abkühlen lassen.

Für die Grütze Früchte waschen, putzen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Kirschen entsteinen, große Erdbeeren halbieren oder vierteln, Johannisbeeren von den Rispen zupfen.

Fruchtsaft, Zitronensaft, Zitronenschalenabrieb, Sago und Zimtstange in einen kleinen ungelochten Garbehälter geben. Umrühren und auf Einschubhöhe 2, Dampfgarstufe 100 °C, ca. 25 Minuten garen, bis der Fruchtsaft angedickt ist. Fruchtsauce aus dem Ofen nehmen und umrühren.

Die vorbereiteten Früchte in eine große Schüssel geben. Den angedickten Saft und Zucker nach Geschmack vorsichtig unterheben. Die Früchte im ausgeschalteten Backofen 5 Minuten warm werden lassen. Sie sollten weder breiig werden, noch zerfallen, deshalb werden sie nicht mitgekocht. Nach Belieben mit Likör abschmecken, abkühlen lassen.

Für den Verbenezucker die Blättchen fein hacken und mit dem Zucker im Mörser zerstoßen. Rote Grütze mit Vanillesauce und Verbenezucker servieren.