

Rote Grütze mit Vanille-Sabayon (Jacqueline Amirfallah), Rezept für 6 Personen

Zutaten:

500 ml Johannisbeersaft

50 g Sago

etwas Zucker

je 150 g Himbeeren, rote, schwarze und weiße Johannisbeeren, Erdbeeren, evtl. Stachelbeeren und Kirschen

1 Bund Minze

4 Eigelbe

500 ml Milch

2 EL Zucker

1 Vanilleschote

Zubereitung:

Den Saft aufkochen, den Sago darin aufquellen lassen, falls nötig nachsüßen.

Die Beeren putzen, einige von den Beeren beiseite stellen, größere Beeren halbieren und in den kochenden Saft geben. Den Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Die restlichen Beeren mit Minzeblättern abwechseln auf einen Spieß ziehen.

In einer Schüssel im heißen Wasserbad die Eigelbe mit der Milch, Zucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote einer Sabayon aufschlagen.

Die Rote Grütze in Gläser füllen und die Sabayon oben drauf geben.

Den Spieß in grobem Zucker wälzen und auf das Glas legen.

Pro Portion: 283 kcal / 1184 kJ

42 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 8 g Fett