

Vanille - Gries - Mousse, Kirschkompott und karammelisierten Pistazien

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Fast vergessen, neue und edel überarbeitet, kaum wieder zu erkennen

Zutaten

- Für das Vanille - Gries - Mousse:
 - 50 g Weizengrieß
 - 250 ml Milch
 - 250 g Schlagsahne
 - 30 g Butter
 - 120 g Zucker
 - 2 Eigelbe
 - 2 steif geschlagene Eiweiß
 - 1 Prise Salz
 - Mark einer Vanillestange
 - 2 Blatt Gelatine, eingeweicht
 - Etwas Zitronenabrieb
 - 2 El Pistazien
- Für das Kirschkompott:
 - 400 g entkernte Sauerkirschen (Frisch oder T.K.)
 - 100 ml Kirschsafte
 - 3 El Zucker
 - Etwas Zimtpulver
 - 2 cl Kirschbrand
 - ½ Zitronenschale
 - Ev. etwas Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Das Vanille - Gries - Mousse.

Schritt3

Die Milch mit dem Zucker, 1 Prise Salz, der Butter und dem Vanillemark (und den ausgekratzten Schoten) einmal aufkochen und 10 min. „ausziehen“ lassen.

Schritt4

Die Schoten heraus fangen und den Gries unter ständigem Rühren einfließen lassen; 2 - 3 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Die gut ausgedrückte Gelatine, die Eigelbe und den Zitronenabrieb unterrühren, ca. 10 min. auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Schritt6

Zunächst das geschlagene Eiweiß, danach die Sahne unterheben.

Schritt7

In eine flache Auflaufform oder Schüssel geben und mit Küchenfolie abgedeckt, 1 - 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Schritt8

Das Kirschkompott:

Schritt9

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf zu einen hellbraunen Karammel brennen und mit dem Kirschsafft ablöschen.

Schritt10

5 - 6 min. „Sirupähnlich“ mit der Zitronenschale reduzieren, die Schale wieder entfernen und die Kirschen mit etwas Zimt dazu geben.

Schritt11

Lediglich 1 - 2 min. köcheln lassen, die Kirschen „bissfest“ halten, nicht zu weich werden lassen.

Schritt12

Alles ev. leicht mit etwas angerührter Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt13

Die karammelisierten Pistazien:

Schritt14

Die Pistazien in einer Stielpfanne mit einem gehäuften Tl Zucker hellbraun rösten, abkühlen lassen und grob hacken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Auf einem großen, dekorativen Dessertteller zunächst das Kirschkompott verteilen und mit einem, in heißem Wasser angewärmten El, jeweils 2 schöne, glatt ausgestochene Nocken, versetzt auf das Kompott setzen.

Schritt17

Mit den grob gehackten Pistazien bestreuen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** kirschkompott

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanille-gries-mousse-kirschkompott-und-karammelisierten-pistazien/>