

# 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 einem 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/>