

Rote Grütze mit Nougatmousse und Crêpe

Rezept für 6 Personen

Ein Rezept von:

Peter Hülsemann

Confiserie Hülsemann, Würzburg



Zutatenliste für das Nougatmousse

250 g Nuss-Nougat (hell) | 25 g Zartbitterschokolade | 1 Blatt Gelatine | 300 ml Sahne

Zubereitung des Nougatmousse

- 1 Den Nougat und die Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad (Wassertemperatur max. 45 °C) auflösen.
- 2 Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. 5 Esslöffel erhitzte Sahne mit der zuvor ausgedrückten Gelatine auflösen. Die restliche Sahne schlagen.
- 3 Die Gelatine mit dem Nougat glatt rühren und die Sahne unterheben. Das Ganze 4-5 Stunden kalt stellen.

Zutatenliste für die Rote Grütze

4 Vanilleschoten | 1 unbehandelte Zitrone | 300 g Zucker | 800 ml roter Fruchtsaft | 3-4 Esslöffel Speisestärke | 200 ml roter Fruchtsaft für die Stärke | 1,2 kg gemischte frei rollende Beerenfrüchte

Zubereitung der Roten Grütze

- 1 Die Vanilleschoten auskratzen und die Zitronenschale vorsichtig reiben.
- 2 Den Zucker karamellisieren und mit den 800 ml Fruchtsaft ablöschen. Die Vanille unterrühren, die Schote und den Zitronenabrieb zufügen.
- 3 Speisestärke mit den verbliebenen 200 ml Fruchtsaft glatt rühren und dem Fruchtsaft-Zuckergemisch zufügen. Alles zusammen

aufkochen. Den Fruchtsaft durch ein Sieb über die Früchte geben und vorsichtig mischen. Kaltstellen bis die Stärke leicht sämig wird.

Zutatenliste für die Crêpes

350 ml Milch | 80 g Butter | 160 g Mehl | 3 EL fein gemahlene Nusskerne | 3 Eier

Zubereitung der Crêpes

- 1 Zutaten bei Zimmertemperatur glatt rühren. Die Eier am Schluss zugeben und vorsichtig glatt rühren. Der Teig muss eine 1 Stunde ruhen, bevor es ausgebacken wird.
- 2 Vom Nougatmousse vorsichtig Nocken ausstechen und mit der Roten Grütze sowie einem Crêpe auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit!



TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediathek