

Weihnachtliche Grießflammerie mit Mandarinen-Orangen-Sauce



Praktisch: Alles lässt sich bequem am Tag davor zubereiten und ohne großen Zeitaufwand anrichten, wenn die Gäste da sind.

Grießflammerie

Für 4 bis 5 Formen bzw. Tassen: $\frac{1}{4}$ l Milch mit 40 g Zucker, 1 Prise Salz, dem ausgekratzten Mark einer halben Vanilleschote und 40 g Grieß unter ständigem Rühren zu einem sämigen Brei aufkochen.

1 $\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Kappe Cointreaux und $\frac{1}{2}$ Kappe Rum erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zügig in die heiße Grießmasse einrühren. Die Masse zur Seite stellen und etwas auskühlen lassen.



In der Zwischenzeit $\frac{1}{4}$ l Schlagobers steif schlagen und erst dann unter die Grießmasse heben, wenn diese nur noch lauwarm ist (nicht zu früh, sonst wirds flüssig). In Formen oder Kaffeeschalen füllen und am besten über Nacht kühl stellen.

Tipp: Die Flammerie löst sich am besten aus der Form, wenn man sie vorsichtig mit einem scharfen Messer am Rand ablöst. Dann einfach mit Schwung herausstürzen.

Mandarinen-Orangen-Sauce

4 Mandarinen und 1 Orange mit einem scharfen Messer filetieren. Dabei den Saft auffangen. Alles mit 60 g Gelierzucker 3:1, 1/8 l Orangensaft und einem Schuss Rum aufkochen. Mit ½ TL Kardamom aromatisieren. Zum Schluss noch 1 EL Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und in die heiße Sauce gießen, um sie etwas zu binden. Vorm Servieren etwas auskühlen lassen.

Auch die Sauce kann man bequem vorbereiten. Einfach vorm Servieren kurz aufrühren, ev. auch noch etwas aufwärmen.



Gutes Gelingen!