

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, den 05.07.2021**

**Würzige Grießschnitten mit karamellisierten Thymian-Aprikosen und Paprikasalat  
Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Paprikasalat**

4 Paprikaschoten, rot und gelb  
2 Schalotten  
1 Bund Kräuter, gemischt, z. B. Petersilie, Dill, Kerbel  
4 EL Balsamessig, hell  
1 TL Senf  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
6 EL Rapsöl

**Für die Grießschnitten**

500 ml Milch  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Muskat  
120 g Hartweizengrieß  
2 Eier (Größe M)  
50 g Bergkäse, gerieben  
30 g Parmesan, gerieben  
2 EL Butter

**Für die Thymian-Aprikosen**

500 g Aprikosen, frisch  
3 Schalotten  
3 Stiele Thymian  
1 TL Rapsöl  
1 EL Zucker  
5 EL Balsamessig, hell  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Zubereitung**

- Für den Salat** Paprika halbieren, entkernen, abbrausen und in feine Streifen oder Würfel schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Alles in eine Schüssel geben.
- Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verquirlen und über die vorbereiteten Zutaten geben. Alles gut mischen und bis zum Servieren ziehen lassen (je länger der Salat marinieren kann, desto besser)
- Für die Grießschnitten** Milch, 0,5 TL Salz, etwas Pfeffer und Muskat aufkochen lassen. Grieß einrühren, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten quellen lassen, dabei ab und zu umrühren. Grieß anschließend etwas abkühlen lassen. Die Masse sollte nicht zu fest, sondern eher cremig sein.
- Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe und Käse unter die Grießmasse rühren. Eiweiß unterheben.
- Eine rechteckige Auflaufform fetten. Grießmasse darin verteilen. Die Masse sollte ca. 2 cm hoch sein. Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Grießmasse auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.
- Nach Belieben inzwischen die Aprikosen** am Blütenansatz kreuzweise einschneiden.



- Mit kochendem Wasser überbrühen. Aprikosen häuten (wenn die Früchte bereits sehr weich sind, lieber nicht häuten). Aprikosen halbieren, entkernen und anschließend vierteln. Schalotten abziehen und in dünne Spalten schneiden. Thymianblättchen abzupfen und evtl. etwas klein schneiden.
7. Öl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Aprikosen und Zucker zugeben und karamellisieren lassen.
  8. Mit dem Essig ablöschen. Thymian zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.
  9. **Für die Grießschnitten** die Butter schmelzen. Grießschnitten herausnehmen und mit der Butter bestreichen und in Stücke schneiden. Nach Belieben unter dem heißen Backofengrill noch ca. 2-3 Minuten bräunen.