

Hirsecreme mit Beerensauce

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT 30 Minuten

ZUTATEN:

150 g Hirse
1 L Orangensaft
5 EL Akazienhonig
1 ½ TL Brecht Delifrut
300 ml Sojasahne (aufschlagbar!)
2 Birnen
1 EL Olivenöl zum Braten
100 g Rohrohrzucker
½ Brecht Bourbon-Vanilleschote
16 Walnusshälften
200 g Mischung aus beliebigen Beerenfrüchten



ZUBEREITUNG

Die Hirse mit dem Orangensaft unter ständigem Rühren aufkochen. Auf sehr kleinem Feuer ca. 10-12 Min. leise köcheln lassen. Ständig rühren!

Die gekochte Hirse erkalten lassen. Dann Honig und ½ TL Brecht Delifrut gut einrühren und die steifgeschlagene Sojasahne sorgfältig unterziehen.

Die Birnen waschen, entkernen, in Scheiben schneiden und kurz in Olivenöl anbraten. Mit einer Prise Rohrohrzucker, dem Mark der Brecht Bourbon-Vanilleschote und mit 1 TL Brecht Delifrut würzen. Die Walnusshälften im restlichen Rohrohrzucker karamellisieren.

Beerenfrüchte pürieren und auf dem Teller ein Fruchtbett anrichten. Die Hirsecreme auf dem Fruchtbett mit den Birnen und Walnüssen servieren.